

**PROFIL KOMPETENSI SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI
(PRAKERIN) DI HOTEL**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

Rini Oktaviani

NIM 10511249002

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

PROFIL KOMPETENSI SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 3 WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI (PRAKERIN) DI HOTEL

Oleh:
Rini Oktaviani
10511249002

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di hotel: (1) Pada kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Sanitasi *Hygiene*, (2) Pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan, (3) Pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental, (4) Pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2013-Juni 2014, di SMK Negeri 3 Wonosari. Sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga yang berjumlah 37 responden. Hasil uji validitas menggunakan program *ITEMAN* menunjukkan nilai -0,224 sampai 0,822. Hasil uji reliabilitas menunjukkan nilai alpha sebesar 0,942. Metode pengambilan data yang digunakan adalah teknik tes dan dokumentasi. Teknik pengambilan data yang digunakan adalah teknik tes dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian diperoleh profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari dalam Prakerin di hotel: (1) Pada kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene* termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 33 siswa (89,2%), kategori sedang sebanyak 4 siswa (10,8%), tidak ada siswa (0%) pada kategori rendah, (2) Pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 30 siswa (81,1%), kategori sedang sebanyak 7 siswa (18,9%) dan tidak ada siswa (0%) pada kategori rendah, (3) Pada kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 31 siswa (83,8%), kategori sedang sebanyak 6 siswa (16,2%) dan tidak ada siswa (0%) pada kategori rendah, (4) Pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 31 siswa (83,8%), kategori sedang sebanyak 6 siswa (16,2%) dan tidak ada siswa (0%) pada kategori rendah.

Kata Kunci: Profil Kemampuan Siswa, Praktik Kerja Industri, Tata Boga

THE PROFILE OF THE COMPETENCIES OF THE STUDENTS OF THE GASTRONOMY EXPERTISE PROGRAM AT SMK NEGERI 3 WONOSARI IN THE INDUSTRIAL INTERSHIP PRACTICUM AT HOTELS

Rini Oktaviani
10511249002

ABSTRACT

This study aims to investigate the profile of the competencies of the students of the Gastronomy Expertise Program at SMK Negeri 3 Wonosari in the industrial internship practicum at hotels in terms of: (1) the competency in Applying the Work Health Safety, Sanitation, and Hygiene; (2) the competency in Carrying put the Processing Preparation; (3) the competency in Processing Continental Food; and (4) the competency in Processing Indonesian Food.

This was a descriptive study employing the quantitative approach. It was conducted from December 2013 to June 2014 at SMK Negeri 3 Wonosari. The research sample compariseed Grade XI students of the Gastronomy Expertise Program with a total of 37 respondents. The result of the instrument validity was assessed by the ITEMAN program by -0,224 to 0,822. The result of the instrument reliability by 0,942. The data were collected throught tests and documentation. They were analyzed by means of the descriptive technique.

The results of the study of the profile of the competencies of the students of the Gastronomy Expertise Program at SMKN 3 Wonosari in the industrial internship practicum at hotels are as follows: (1) the competency in Applying the Work Health Safety, Sanitation, and Hygiene is included the high category by 33 students (89,2%), the moderate category by 4 students (10,8%), and no one student (0%) in the low category; (2) the competency in Carrying out the Processing Preparation is included the high category by 30 students (81,1%), the moderate category by 7 students (18,9%), and no one student (0%) in the low category; (3) the competency in Processing Continental Food is included the high category by 31 students (83,8%), the moderate category by 6 students (16,2%), and no one student (0%) in the low category; (4) the competency in Processing Indonesian Food is included the high category by 31 students (83,8%), the moderate category by 6 students (16,2%), and no one student (0%) in the low category.

Keywords: Profile of Students Competencies, Industial Internship Practicum, Gastronomy

HALAMAN PENGESAHAN




Tugas Akhir Skripsi

PROFIL KOMPETENSI SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 3 WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI (PRAKERIN) DI HOTEL

Disusun oleh:
Rini Oktaviani
NIM 10511249002

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 16 Juni 2014

DEWAN PENGUJI

Nama/ Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Ketua Penguji/pembimbing		16 Juni 2014
Andian Ari Anggraeni, M.Sc Sekretaris		16 Juni 2014
Dr. Kokom Komariah Penguji		16 Juni 2014

Yogyakarta, 16 Juni 2014

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PROFIL KOMPETENSI SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI
(PRAKERIN) DI HOTEL**

Disusun oleh:

Rini Oktaviani


NIM 10511249002

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Yogyakarta, 11 Juni 2014

Disetujui,
Dosen Pembimbing,


Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001


Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rini Oktaviani
NIM : 10511249002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Profil Kompetensi Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK
Negeri 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin)
di Hotel

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 11 Juni 2014

Yang menyatakan,



Rini Oktaviani

NIM. 10511249002



MOTTO

“Kesabaran, Keteguhan hati, dan kerja keras adalah kombinasi mutlak untuk menuju sukses” - Napoleon Hill

“Buatlah seorang siswa berminat pada pelajaran, bukan membuat siswa menghafal. Karena dengan adanya minat yang tinggi siswa akan lebih mudah menerima pelajaran”

PERSEMBAHAN

Karya sederhana ini kupersembahkan untuk:

- ♥ Kedua orangtuaku tercinta Bapak Syarifan dan Ibu Nurhasanah, terima kasih atas dukungan, do'a serta kasih sayang yang kalian berikan selama ini.
- ♥ Kedua adik-adikku Anes dan Dayat, terima kasih telah merindukanku untuk cepat pulang.
- ♥ Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Provinsi Sumatera Selatan, terima kasih telah mengadakan program beasiswa ini yang telah mengantarkan saya ketempat sejauh ini. Terima kasih kepada Tim Kemitraan Sumatera Selatan yang telah mendengarkan keluh kesah kami.
- ♥ Ibu Fitantina Hatta, SE, M.Si yang telah membantu saya sejauh ini, tanpa ibu saya mungkin tidak pernah ada ditempat ini.
- ♥ Keluarga besar IKMGS yang semakin kompak.
- ♥ Sahabatku dan teman-teman S1 NR kelas D 2010
- ♥ Almamaterku

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul " Profil Kompetensi Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin) di Hotel" dapat disusun sesuai harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Kadarsih, S.Pd dan Sri Mulyanti, S.Pd.T selaku validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sebagai penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
3. Andian Ari Anggraeni, M.Sc, dan Dr. Kokom Komariah selaku Sekretaris dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Susiyanti, M.Pd selaku Kepala SMK Negeri 3 Wonosari yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK negeri 3 Wonosari yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah berikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 11 Juni 2014

Penulis,

Rini Oktaviani

NIM. 10511249002

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PERNYATAAN.....	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Pengembangan	8
 BAB II KAJIAN TEORI.....	 10
A. Kajian Teori.....	10
1. Pengertian Profil	10
2. Kemampuan Siswa	11
3. Praktik Kerja Industri (Prakerin)	14
4. Ruang Lingkup Hotel	20
5. Standar Kompetensi Prakerin	25
B. Penelitian Yang Relevan	35
C. Kerangka Pemikiran	36
 BAB III. METODE PENELITIAN.....	 38
A. Jenis Penelitian	38
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
C. Subyek dan Obyek Penelitian	39
D. Definisi Operasional Variabel	39
1. Profil Kemampuan	39
2. Praktik Kerja Industri	42
E. Teknik Penelitian	42
F. Instrumen Penelitian	43
G. Validitas dan Reliabilitas	46
1. Validitas Instrumen	47
2. Reliabilitas Instrumen.....	52
H. Teknik Analisis Data	53

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
A. Deskripsi Data	55
B. Pembahasan Hasil Penelitian	77
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	81
A. Simpulan	81
B. Implikasi	82
C. Keterbatasan Penelitian	83
D. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir	37
Gambar 2. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i>	72
Gambar 3. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan	73
Gambar 4. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental	75
Gambar 5. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Format Inventarisari DU/DI Pasangan untuk Prakerin	18
Tabel 2. Kompetensi Seorang Chef Cook Menurut Kebutuhan Industri	23
Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Apek Pengetahuan	44
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Aspek Keterampilan	46
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Aspek Sikap	46
Tabel 6. Hasil Uji Butir Soal Valid dan Gugur	48
Tabel 7. Klasifikasi Tingkat Kesukaran Butir Soal	49
Tabel 8. Hasil Uji Tingkat Kesukaran Butir Soal	50
Tabel 9. Kriteria Daya Beda Butir Soal	51
Tabel 10. Hasil Uji Daya Beda Butir Soal	51
Tabel 11. Interpretasi Nilai r	53
Tabel 12. Kategori Kemampuan Siswa	54
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i>	57
Tabel 14. Kategori data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i> per Indikator	57
Tabel 15. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i> per Indikator ..	58
Tabel 16. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i>	58
Tabel 17. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Persiapan Pengolahan	59
Tabel 18. Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Melakukan Persiapan pengolahan per Indikator	60
Tabel 19. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan per Indikator	60
Tabel 20. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan	61
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Masakan Kontinental	62

Tabel 22. Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Kontinental per Indikator	62
Tabel 23. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Kontinental per Indikator	62
Tabel 24. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental	64
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia	64
Tabel 26. Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Indonesia per Indikator	65
Tabel 27. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Indonesia per Indikator	65
Tabel 28. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia	66
Tabel 29. Distribusi Frekuensi Data Aspek Keterampilan	67
Tabel 30. Kategori Data Aspek Keterampilan per Indikator	67
Tabel 31. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Keterampilan	68
Tabel 32. Kategori Data Aspek Keterampilan	68
Tabel 33. Distribusi Frekuensi Data Aspek Sikap	69
Tabel 34. Kategori Aspek Sikap per Indikator	69
Tabel 35. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Sikap	70
Tabel 36. Kategori Data Aspek Sikap	70
Tabel 37. Distribusi Frekuensi Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i>	71
Tabel 38. Kategori Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi <i>Hygiene</i>	72
Tabel 39. Distribusi Frekuensi Data Profil Kompetensi Siswa Pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan.....	73
Tabel 40. Kategori Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan	73
Tabel 41. Distribusi Frekuensi Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental	75

Tabel 42. Kecenderungan Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental	75
Tabel 43. Distribusi Frekuensi Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia	76
Tabel 44. Kecenderungan Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia	77

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Instrumen Penelitian
- Lampiran 2. Surat Keterangan Validasi
- Lampiran 3. Uji Coba Instrumen
- Lampiran 4. Data Penelitian
- Lampiran 5. Analisis Data Penelitian
- Lampiran 6. Surat-Surat Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan pendidikan kejuruan yang sedang berkembang di Indonesia dengan tujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan peserta didik untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya (PP No. 19 tahun 2005). Dari tujuan pendidikan kejuruan tersebut mengandung makna bahwa pendidikan kejuruan mempersiapkan peserta didik untuk menjadi tenaga kerja yang profesional. Untuk itu pembelajaran yang dilakukan tidak cukup jika hanya dilakukan di sekolah, pembelajaran juga dilakukan di luar sekolah (pembelajaran di dunia kerja). Pelaksanaan pembelajaran di dunia kerja ini dinamakan Pendidikan Sistem Ganda (PSG)/ Praktik Kerja Industri (Prakerin).

Pendidikan Sistem Ganda (PSG) adalah suatu langkah untuk membuat sistem pendidikan kejuruan menjadi lebih relevan dengan dunia kerja. Dalam pelaksanaannya, PSG menjalankan praktik kerja nyata (magang) bagi siswa SMK di Dunia Usaha/Dunia Industri (DU/DI). Pelaksanaan magang ini dilakukan selama 3-6 bulan selama 3 tahun mereka sekolah. PSG sekarang lebih dikenal dengan istilah Praktik Kerja Industri (Prakerin).

Praktik Kerja Industri (Prakerin) adalah program pembelajaran dalam sistem pendidikan di SMK yang dilaksanakan oleh siswa di dunia usaha/dunia industri (DU/DI). Pada pelaksanaan prakerin, peserta didik melakukan praktik

kerja langsung di industri, hal itu merupakan bagian dari proses pendidikan dan pelatihan di SMK. Praktik Kerja Industri mulai diberlakukan di Indonesia berdasarkan kurikulum SMK tahun 1994, dan dipertajam dengan kurikulum SMK edisi 1999.

Program Prakerin dilaksanakan agar tidak terjadi kesenjangan antara pendidikan dan pelatihan di sekolah dengan kebutuhan di industri. Oleh karena itu, Prakerin memiliki tujuan untuk memperkuat dan memperkokoh keterkaitan dan kesepadanan antara lembaga pendidikan dan pelatihan kejuruan (Wardiman Djojonegoro, 1998:79). Prakerin diharapkan dapat menyempurnakan keterampilan dan kompetensi kerja siswa sebagai calon tenaga kerja. Hal ini dirasa perlu untuk memenuhi tuntutan dunia industri yaitu bekerja tepat, cepat, dan efisien, menghargai waktu, bekerja tanpa pengawasan, dan bekerja di bawah tekanan.

Fokus pembelajaran siswa selama di industri ditekankan pada penguasaan pengetahuan, keterampilan, sikap, dan nilai-nilai yang dibutuhkan di dunia kerja. Hal ini didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh Avinda Arisandi dan Suparji (2012), Praktik Kerja Industri berpengaruh positif terhadap peningkatan kompetensi siswa. Pihak industri dilibatkan secara langsung dalam melatih keterampilan, pengetahuan, dan membentuk sikap siswa sebagai calon tenaga kerja yang baik. Oleh karena itu, siswa juga diharapkan bersungguh-sungguh dalam melaksanakan pekerjaan yang diberikan kepada mereka selama di industri. Hal ini bertujuan agar siswa menguasai kompetensi program keahlian baik untuk memenuhi tuntutan dunia kerja maupun untuk mengikuti pendidikan tinggi sesuai dengan kejuruannya.

Pelaksanaan prakerin dibutuhkan untuk memantapkan kompetensi siswa. Kompetensi siswa sendiri sebenarnya sudah dibentuk pada saat di sekolah tetapi sekolah belum cukup untuk memberikan kompetensi. Pembelajaran di sekolah masih memiliki keterbatasan baik sarana maupun prasarana. Peralatan praktik di sekolah belum lengkap dan masih kurang sehingga perlu pembelajaran di industri. Selain itu, di sekolah siswa hanya mempelajari teknik-teknik saja tetapi di industri siswa membuat makanan untuk disajikan kepada tamu. Dengan demikian siswa akan membuat makanan sesuai dengan standar industri khususnya hotel.

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Wonosari. SMK Negeri 3 Wonosari merupakan Sekolah Menengah Kejuruan kelompok elektronika dan komunikasi yang bertujuan untuk mempersiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja. SMK Negeri 3 Wonosari memiliki 4 program keahlian yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Mekatronika, dan Tata Boga. Sekolah ini mempersiapkan peserta didik untuk mampu bersaing di dunia usaha/dunia industri melalui program Praktik Kerja Industri. Pelaksanaan Praktik Kerja Industri (Prakerin) di SMK Negeri 3 Wonosari dilakukan di kelas XI semester ganjil. Alokasi waktu untuk pelaksanaan prakerin ini adalah 150 jam x 45 menit dengan perbandingan teori, praktik sekolah, dan praktik industri adalah 1 : 2 : 4. Artinya selama 3 bulan praktik di industri setara dengan 450 jam (Pedoman Prakerin SMKN 3 Wonosari).

Pelaksanaan prakerin untuk Program Keahlian Tata Boga dilaksanakan di hotel, *restaurant*, *catering*, *bakery*, dan rumah sakit. Pada tahun ajaran 2013/2014, salah satu yang paling banyak dipilih siswa adalah hotel. Hotel terdiri

dari bagian-bagian yang saling berkaitan satu sama lain untuk menunjang kelancaran operasional hotel. Bagian yang menjadi tempat kerja siswa Program Keahlian Tata Boga di hotel yaitu *food and beverage department* baik *product* maupun *service*. Sehingga hal ini memungkinkan bagi siswa untuk memantapkan kompetensi mereka. Hasil wawancara terhadap 9 orang siswa mengenai pelaksanaan Prakerin, semua siswa Tata Boga SMKN 3 Wonosari ditempatkan pada *food and beverage department* tetapi pada bagian yang berbeda-beda. Hal ini menunjukkan kompetensi siswa pada proses pengolahan berbeda-beda.

Pelaksanaan pembelajaran prakerin di hotel juga memiliki keterbatasan. Siswa hanya memiliki waktu 3 bulan untuk mempelajari apa yang dibutuhkan oleh industri. Sementara itu, hal-hal yang harus dipelajari di hotel sangat banyak sehingga selama 3 bulan siswa hanya mempelajari sebagian keterampilan saja. Selain masalah waktu, kesiapan siswa sebenarnya sudah cukup untuk melaksanakan prakerin tetapi siswa harus menyesuaikan dengan keadaan di Industri. Orang-orang di industri tidak semua berlatar belakang pendidikan tata boga, sehingga dapat terlihat pada kegiatan pengolahan makanan yang dilakukan di industri ada yang tidak berdasar pada teori. Dalam keadaan ini siswa bisa menerapkan kompetensi yang didapat di sekolah pada saat Prakerin. Selama prakerin siswa juga akan mempelajari beberapa kompetensi yang telah ditetapkan dari sekolah. Tetapi tidak semua kompetensi diajarkan oleh hotel tergantung kemampuan hotel dan ketersediaan menu di hotel tersebut.

Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi Hygiene, Melakukan Persiapan Pengolahan, Mengolah Makanan Kontinental, Mengolah Makanan Indonesia diajarkan oleh semua hotel. Sementara untuk kompetensi melakukan komunikasi

dan pelayanan serta melayani makan dan minum tidak diajarkan secara spesifik dikarenakan siswa ditempatkan di bagian dapur bukan pada bagian pelayanan. Pada 3 kompetensi lainnya yaitu Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan, Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus, Melakukan Pengolahan Usaha Jasa Boga hanya beberapa hotel yang akan mengajarkan kompetensi tersebut kepada siswa.

Selama ini belum adanya catatan mengenai profil kompetensi siswa setelah pelaksanaan Prakerin di hotel. Hal ini dimaksudkan memudahkan guru untuk melakukan bimbingan pada siswa yang merasa belum mampu pada kompetensi tertentu. Oleh karena itu, penelitian ini mengambil judul "Profil Kompetensi Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin) di Hotel".

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, dapat diidentifikasi masalah yang berkaitan dengan Praktik Kerja Industri siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari adalah sebagai berikut:

1. Sarana dan prasarana pembelajaran yang kurang membuat sekolah tidak memberikan kompetensi yang cukup baik untuk siswa.
2. Keterbatasan waktu Prakerin mengakibatkan siswa hanya mempelajari sebagian keterampilan saja.
3. Tidak semua kompetensi Prakerin diajarkan oleh industri hotel tergantung dari kemampuan hotel dan ketersediaan menu di hotel tersebut.

4. Belum adanya data tentang kompetensi siswa setelah prakerin di SMKN 3 Wonosari.
5. Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*, Melakukan Persiapan Pengolahan, Mengolah Makanan Indonesia, dan Mengolah Makanan Kontinental diajarkan oleh industri hotel tetapi dalam komposisi yang berbeda-beda.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah, tidak semua permasalahan akan diteliti. Pembatasan masalah diperlukan dalam penelitian ini agar tidak terjadi perluasan kajian mengingat luasnya permasalahan yang ada. Permasalahan yang akan diteliti yaitu profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin) di hotel pada kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*, Melakukan Persiapan Pengolahan, Mengolah Makanan Indonesia, dan Mengolah Makanan Kontinental.

D. Rumusan Masalah

Agar penelitian ini lebih jelas dan terarah maka masalah yang ada akan dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Sanitasi *Hygiene*?

2. Bagaimana profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan?
3. Bagaimana profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental?
4. Bagaimana profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Sanitasi *Hygiene*.
2. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan.
3. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental.
4. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia.

F. Manfaat Penelitian

Dari berbagai hal yang telah dikemukakan di atas, penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi ilmu pengetahuan dalam bidang keahlian tata boga, terutama berkaitan dengan kompetensi yang didapat siswa sesuai tempat pelaksanaan Prakerin di dunia usaha/ dunia industri.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pihak Sekolah

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan gambaran kepada sekolah tentang kompetensi siswa setelah pelaksanaan Prakerin. Selain itu, dapat juga dilakukan bimbingan karir kepada siswa sesuai dengan kompetensi yang dimiliki oleh siswa sehingga siswa siap bekerja pada bidangnya.

b. Bagi Siswa

Penelitian ini diharapkan memberikan masukan bagi siswa untuk meningkatkan prestasi serta hasil belajar siswa, menyadari akan pentingnya kompetensi siswa sebagai bekal setelah lulus, dan meningkatkan kompetensi sesuai dengan kebutuhan dunia kerja khususnya industri hotel.

c. Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan kesempatan peneliti untuk menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai peningkatan kompetensi siswa para program Prakerin.

d. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

Hasil penelitian ini dapat dijadikan *literature* referensi perpustakaan Universitas Negeri Yogyakarta yang nantinya berguna bagi peneliti yang akan meneliti lebih dalam.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Pengertian Profil

Penilaian atau asesmen merupakan komponen penting dalam penyelenggaraan pendidikan. Penilaian ini digunakan untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik dan memperbaiki proses pembelajaran. Sasaran penilaian hasil belajar meliputi ranah kognitif, afektif, dan psikomotor siswa. Penilaian hasil belajar dapat menggunakan profil belajar siswa.

Penggunaan profil belajar siswa ini dipakai untuk mengetahui kelemahan dan keunggulan siswa pada proses pembelajaran. Dengan kata lain, profil adalah pencerminan tingkat kompetensi siswa dalam suatu pembelajaran yang disusun berdasarkan aspek kompetensi yang diujikan (Zarmin, 2011: PM-149).

Perumusan profil kompetensi siswa dilakukan dengan mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan siswa dengan cara mencatat semua butir yang dijawab benar. Butir yang berhasil dijawab benar oleh siswa menunjukkan bahwa siswa kuat atau unggul pada aspek tersebut, sementara butir yang dijawab salah menunjukkan siswa lemah pada aspek tersebut (Zarmin, 2011: PM-149).

Dari penjelasan diatas, disimpulkan bahwa profil kompetensi adalah gambaran kompetensi siswa dengan melakukan identifikasi kekuatan dan kelemahan pada setiap aspek atau kompetensi dasar. Dengan demikian, kekuatan dan kelemahan siswa dapat diketahui dan dapat digunakan untuk perbaikan pembelajaran.

2. Kompetensi Siswa

Kompetensi merupakan perpaduan dari pengetahuan, keterampilan nilai, dan sikap yang merefleksikan dalam kebiasaan berpikir dan bertindak. Kompetensi dapat diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi yang dikuasai seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku kognitif, afektif, dan psikomotor dengan sebaik-baiknya (Muhammad Rohman, 2013: 185). Sedangkan menurut Watson Wyatt, kompetensi adalah kombinasi dari keterampilan (*skill*), pengetahuan (*knowledge*), dan perilaku (*attitude*) yang dapat diamati dan diterapkan secara kritis untuk suksesnya sebuah organisasi, prestasi kerja dan kontribusi pribadi terhadap organisasinya (Wowo Sunaryo, 2013: 25).

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa kompetensi adalah suatu kapasitas seseorang yang mencakup pengetahuan, keterampilan, kepribadian, pengalaman untuk memahami dan menemukan pemecahan masalah yang tepat dengan waktu yang terbatas.

Tujuan dalam proses pembelajaran pada prinsipnya dikelompokkan menjadi 3 ranah yaitu kognitif, afektif, dan psikomotor. Berikut penjelasan dari masing-masing ranah:

a. Ranah Kognitif

Menurut Good, ranah kognitif adalah proses pengetahuan yang lebih banyak didasarkan perkembangannya dari persepsi, intropeksi, atau memori siswa (Sukardi, 2012: 75). Menurut Sudaryono (2012: 43), ranah kognitif adalah ranah yang mencakup kegiatan otak, artinya segala upaya yang menyangkut aktifitas otak termasuk kedalam ranah kognitif. Ranah kognitif meliputi jenjang

proses berpikir yaitu pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, dan evaluasi (Sudaryono, 2012: 43-46). Ranah kognitif dapat dinilai melalui tes lisan maupun tertulis. Tes tertulis bisa berbentuk tes objektif (benar-salah, menjodohkan, pilihan ganda, dan jawaban singkat) dan tes esai (Sudaryono, 2012: 46).

b. Ranah Afektif

Menurut Good ranah afektif adalah proses pengetahuan yang lebih banyak didasarkan pada pengembangan aspek perasaan dan emosi (Sukardi, 2012: 75). Ranah afektif adalah ranah yang berkaitan dengan sikap dan nilai. Ranah afektif diantaranya yaitu: penerimaan, partisipasi, penilaian/penentuan sikap, organisasi, dan pembentukan pola hidup (Sudaryono, 2012: 46-47). Untuk menilai tujuan belajar siswa yang berhubungan dengan sikap dan nilai, maka perlu dikumpulkan data siswa dengan berbagai cara misalnya meneliti tingkat laku manusia, komentar siswa mengenai sesuatu.

c. Ranah Psikomotor

Menurut Sukardi (2012: 76), ranah psikomotor merupakan proses pengetahuan yang lebih banyak didasarkan dari proses pengembangan mental melalui aspek-aspek otot dan membentuk keterampilan siswa. Secara garis besar, tingkatan dalam ranah psikomotor dibedakan menjadi 7 yaitu persepsi, penetapan, reaksi dasar arahan, mekanisme, reaksi terbuka, adaptasi, dan kreatifitas (Sukardi, 2012: 77).

Dalam pendidikan dan pelatihan, pengujian kompetensi terhadap seorang siswa dilakukan untuk memutuskan siswa tersebut telah memenuhi standar tertentu dari suatu standar kompetensi. Pengukuran dapat mengacu pada standar yang telah ditetapkan oleh pihak industri dan didukung oleh DEPDIKNAS (Putu Sudira, 2006: 31). Berikut ini metode yang dapat digunakan dalam mengukur kompetensi seseorang yaitu (Putu Sudira, 2006: 31-32):

- a. Observasi, penguji mengamati peserta uji yang sedang melakukan tugas tertentu. Metode ini dapat menunjukkan bukti-bukti tentang keterampilan dan sikap dari orang yang diuji.
- b. Peragaan dan pertanyaan, pengamatan yang terdiri dari peragaan praktik yang terstruktur dilakukan oleh peserta uji dan penguji. Keterampilan dan pengetahuan siswa akan terlihat dan langsung bisa diambil keputusan: kompeten atau tidak kompeten.
- c. Ujian tulis, metode ini digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan atau untuk meyakinkan potensi kompetensi siswa.
- d. Ujian lisan, digunakan bersamaan dengan ujian praktik atau untuk menguji kecepatan dan ketepatan dalam melakukan praktik.
- e. *Project*, pengukuran ini dilakukan tanpa pengawasan yang mungkin peserta harus bekerja secara berkelompok.
- f. Simulasi, metode pengukuran dimana tugas/materi ujian dan situasi dibuat semirip mungkin dengan lingkungan kerja sesungguhnya.
- g. Portofolio, metode ini digunakan untuk menguji keterampilan yang telah dicapai dimasa lalu. Catatan ini adalah bukti yang cukup meyakinkan tentang kompetensi seseorang.

- h. Pengujian berbasis komputer, yang berupa tanya jawab interaktif sehingga penguji bisa menilai peserta uji.

3. Praktik Kerja Industri

a. Pengertian Prakerin

Praktik Kerja Industri adalah suatu kewajiban bagi siswa SMK yang menjadi langkah nyata hubungan kerjasama dengan dunia kerja untuk membuat sistem pendidikan dan pelatihan kejuruan lebih relevan dengan dunia kerja dalam rangka menghasilkan tamatan yang bermutu (Alan Andika, 2013: 156). Prakerin memberikan pengalaman serta mempraktikkan ilmu dan keterampilan yang sudah diperoleh dari dunia kerja.

Prakerin adalah bagian dari pembelajaran yang harus dilaksanakan oleh setiap peserta didik di dunia kerja, sebagai wujud nyata dari pelaksanaan sistem pendidikan di SMK yaitu Pendidikan Sistem Ganda (Joko Sutrisno, 2008: 1). Sedangkan, Wardiman Djojonegoro (1998: 79) mengemukakan bahwa pendidikan sistem ganda adalah bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia usaha atau dunia industri (DU/DI), secara terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional.

Praktik kerja industri merupakan bagian dari Pendidikan Sistem Ganda. Sistem ini digunakan pada pembelajaran di SMK bertujuan untuk mempersiapkan siswa yang siap kerja di dunia kerja. Praktik kerja industri dilakukan di dunia

usaha/industri selama beberapa bulan selama para siswa menjalani pendidikan 3 tahun sekolahnya.

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa praktik kerja industri adalah kegiatan pembelajaran yang dilakukan di dunia industri atas kerjasama antara pihak sekolah dan pihak dunia usaha/dunia industri (DU/DI) untuk memantapkan kompetensi yang didapat di sekolah sehingga siswa siap kerja di dunia kerja.

b. Tujuan Prakerin

Prakerin bertujuan untuk mendekatkan dunia pendidikan dengan dunia industri agar terjadi kesesuaian dengan kebutuhan tenaga kerja sektor menengah. Prakerin ini berupa pelatihan kerja bagi siswa untuk melatih kesiapan kerja siswa setelah lulus nantinya.

Beberapa ahli mengungkapkan tujuan prakerin, diantaranya tujuan prakerin menurut Wardiman Djojonegoro (1998: 79) antara lain:

- 1) Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian professional yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan, dan etos kerja yang sesuai dengan tuntunan dunia kerja.
- 2) Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan dan kesepakatan (*link and match*) antara lembaga pendidikan dan pelatihan kejuruan.
- 3) Meningkatkan efisiensi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kerja yang berkualitas professional dengan memanfaatkan sumberdaya pelatihan yang ada di dunia kerja.
- 4) Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Selain itu, tujuan pelaksanaan prakerin menurut SMK Negeri 3 Wonosari sendiri adalah diharapkan siswa mendapat pengalaman di dunia industri, siswa mampu dan siap untuk memasuki dunia industri yang sesungguhnya setelah

lulus, siswa mampu menguasai pengetahuan keterampilan/keahlian yang khusus (SMKN 3 Wonosari, 2013: 2).

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa prakerin bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi dan pengalaman dengan tingkat pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan tuntutan di dunia industri. Oleh karena itu, siswa harus melaksanakan prakerin dengan sebaik-baiknya agar tujuan prakerin tercapai.

c. Manfaat Prakerin

Praktik kerja industri menganut asas saling menguntungkan, sehingga selama pelaksanaan praktik kerja industri ini semua pihak diuntungkan baik itu sekolah, industri, dan siswa (Wardiman Djojonegoro, 1998: 98). Manfaat praktik industri bagi sekolah adalah memadukan materi pembelajaran di sekolah dan perkembangan teknologi di dunia industri. Sementara itu, manfaat yang didapat siswa selama pelaksanaan prakerin adalah memberikan pengalaman praktis, dan memberikan informasi perkembangan teknologi industri (Pedoman Prakerin SMKN3 Wonosari, 2013: 3).

Industri juga bisa memetik manfaat dari pelaksanaan Prakerin ini. Manfaat Prakerin untuk industri adalah memberikan bantuan dalam menyusun daftar keterampilan yang dibutuhkan ditempat kerja, pengembangan Standar Kompetensi akan memudahkan dalam penilaian keterampilan dari setiap pekerjaan yang ada di perusahaan (Wardiman Djojonegoro, 1997: 13). Standar kompetensi yang diterapkan di sekolah dapat menjadi ukuran mutu untuk sertifikat keterampilan yang diberikan kepada siswa dan pekerja baru ataupun

lama dapat menggunakan sertifikat keterampilan yang sama. Pada pelaksanaan *on the job training* ada kesepadanan dengan *off the job training* sehingga tidak menjadi soal di mana keterampilan tersebut diperoleh (Wardiman Djojonegoro, 1997: 15).

d. Komponen Prakerin

Menurut Wardiman Djojonegoro (1998: 80), Praktik kerja industri merupakan salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kejuruan yang didukung oleh 5 faktor yang menjadi komponen PSG. Komponen-komponen tersebut antara lain institusi pasangan, program pendidikan dan pelatihan bersama, kelembagaan kerjasama, sistem penilaian dan sertifikasi, nilai tambah, dan jaminan keberlangsungan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 80). Berikut penjelasan dari masing-masing komponen:

1) Institusi Pasangan

Praktik kerja industri (Prakerin) hanya mungkin dilaksanakan jika terdapat kerjasama dan komitmen antara institusi pendidikan kejuruan (SMK), dan institusi lain (dunia usaha/dunia industri) yang memiliki sumber daya untuk mengembangkan keahlian kejuruan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 80). Sebelum pelaksanaan prakerin sangat penting dilakukan pemetaan dunia usaha/dunia industri (DU/DI).

Pemetaan DU/DI dimaksudkan agar dunia DU/DI yang dijadikan mitra kerja yang benar-benar sesuai dengan program keahlian peserta didik sehingga tujuan prakerin tercapai dengan baik. Pemetaan DU/DI dapat dilakukan dengan melakukan inventarisasi DU/DI melalui media massa, yang dilanjutkan survei

langsung. Untuk menginventarisasi DU/DI digunakan format di bawah ini (Joko Sutrisno,2008:5):

Tabel 1. Format Inventrisasi DU/DI Pasangan untuk Prakerin

Nama Dunia Kerja :			
Alamat :			
Bidang Pekerjaan :			
Jenis Produk	Kompetensi Kerja yang Dibutuhkan	Fasilitas yang dimiliki	Daya Tampung
A			
B			
Dst			

Sumber: (Joko Sutrisno,2008:5)

DU/DI yang menjadi institusi pasangan prakerin Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Wonosari ajaran 2013/2014 diantaranya Gule Kepala Ikan, Pringsewu Restorant, Hotel Arjuna Plaza, Ros-In Hotel, Jogja Plaza Hotel, Jayakarta Hotel, Jambuluwuk Malioboro Boutique Hotel, PT. Ganesha Dwidaya Bhakti "Purawisata", Royal Ambarrukmo Yogyakarta, Hotel Ibis, Puri Artha Hotel, PT. Mirota Indah Indonesia (Manna Bakery), Pitaloka Bakery, dan LPP Hotel Group.

2) Program Pendidikan dan Pelatihan Bersama

Pelaksanaan Prakerin pada dasarnya adalah milik dan tanggung jawab bersama antara lembaga pendidikan kejuruan dan institusi pasangannya. Program harus dirancang atas kesepakatan oleh kedua pihak meliputi standar kompetensi lulusan, standar pendidikan dan pelatihan yang meliputi materi, waktu, dan pola pelaksanaan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 80-82).

3) Sistem Penilaian dan Sertifikasi

Penilaian hasil belajar siswa dalam mencapai kompetensi sesuai dengan standar profesi, harus dilakukan melalui proses, sistem penilaian, dan sertifikasi yang disepakati bersama. Oleh karena itu diperlukan sistem yang mengatur tentang materi ujian, pelaksanaan, dan penentuan hasil ujian serta sertifikasinya yang melibatkan sekolah, institusi pasangan, asosiasi profesi, organisasi pekerja, dan unsur lain yang terkait ketenagakerjaan (Wardiman Djojonegoro, 1998: 82).

4) Kelembagaan Kerjasama

Pelaksanaan prakerin memerlukan dukungan dan jaminan keterlaksanaan melalui lembaga kerjasama yang melibatkan pihak pemerintah, dan pihak yang berkepentingan dengan pendidikan dan pelatihan kejuruan diantaranya organisasi pekerja, asosiasi profesi, dan tokoh masyarakat (Wardiman Djojonegoro, 1998: 82-83).

5) Nilai Tambah dan Insentif

Kerjasama SMK dan DU/DI dikembangkan dengan prinsip saling membantu, saling mengisi, saling melengkapi untuk keuntungan bersama yang memberikan nilai tambah bagi pihak-pihak yang bekerja sama. Nilai tambah bagi industri adalah mengenal kualitas peserta didik yang belajar dan bekerja diperusahaannya. Nilai tambah bagi sekolah adalah memberikan bekal keahlian yang bermakna bagi peserta didik dalam memasuki dunia kerja. Sementara itu, nilai tambah bagi peserta didik adalah setelah lulus peserta didik akan betul-betul memiliki bekal keahlian profesional untuk terjun ke lapangan kerja. Rantang

waktu untuk mencapai keahlian profesional ini menjadi lebih singkat (Wardiman Djojonegoro, 1998: 88-90).

6) Jaminan Keberlangsungan

Pelaksanaan Prakerin melibatkan banyak pihak sehingga diperlukan pengaturan tentang tata cara kerjasama yang menyangkut fungsi, struktur, mekanisme, serta hak dan kewajiban setiap pihak yang terlibat. Sementara belum ada perundang-undangan yang berlaku secara nasional, jaminan keberlangsungan Prakerin ini dibuat dalam bentuk naskah kerjasama antara pihak industri dan SMK (Wardiman Djojonegoro, 1998: 90-91).

4. Ruang Lingkup Hotel

Hotel berasal dari bahasa Perancis, yaitu dari kata *hostel* yang berarti rumah penginapan bagi orang yang sedang mengadakan perjalanan atau bepergian. Hotel juga dapat dikatakan sebagai bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk para tamu menginap, makanan dan minuman, serta fasilitas lain yang diperlukan dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (profit) (Rumekso, 2001: 2).

Hotel adalah suatu bagian dari *hospitality industry* suatu *establishment* yang bergerak dalam bisnis penjualan jasa penginapan yang didalamnya termasuk penyediaan makan-minum dan fasilitas lain (Bartono, 2005: 56).

Berdasarkan uraian diatas, maka hotel adalah industri yang bergerak di bidang jasa yang menyediakan kamar, makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya yang diperlukan oleh tamu. Hotel tidak hanya diperuntukkan bagi tamu

yang sedang mengadakan perjalanan, tetapi juga untuk acara-acara kelompok seperti misalnya rapat kerja, pernikahan, pesta, dll.

Hotel biasanya memiliki *department* yang berhubungan satu sama lain. *Department* yang ada diantaranya yaitu *front office department*, *food and beverage department*, *housekeeping department*, *accounting department*, *HRD department*, *engineering department*, *purchasing department*, dan *security department*. Setiap *department* memiliki tugas untuk berhubungan dengan *department* yang lain, agar operasional hotel tersebut berjalan dengan lancar. Hotel juga biasanya melakukan program pelatihan bagi siswa SMK atau akademisi untuk melatih kompetensi kerja mereka.

Setiap *department* membagi kegiatannya menjadi beberapa bagian-bagian tersendiri untuk menjalankan tugas termasuk juga *food and beverage department*. Pada bagian dapur, *food and beverage* meliputi 2 kegiatan yaitu persiapan dan produksi. Bagian ini membagi kegiatan menjadi beberapa bagian yaitu *kitchen store*, *butcher*, *pastry*, *saucier*, *potagier*, *entremetier*, *gardemanger*, *poisoner*, *fritures*, dan *pantry*. Pada bagian ini melakukan pelatihan atau *training* bagi para akademisi untuk menyempurnakan kompetensi yang didapat dari pendidikan mereka.

Dalam bahasa perhotelan, prakerin disebut juga *on the job training*. Kata *training* dalam kamus Inggris-Indonesia berarti latihan (Hassan Shadily, 2007: 600). *Training* didefinisikan sebagai suatu proses mencari dan upaya mengembangkan ilmu, keterampilan, pengetahuan, sikap, melalui kegiatan instruksional (Bartono, 2005: 8).

Siswa SMK Program Keahlian Tata Boga dapat melaksanakan prakerin pada bagian *food and beverage* baik produk maupun *service*. Pekerjaan yang akan dilakukan siswa sama seperti yang dilakukan oleh karyawan di bagian tersebut. Dalam pelaksanaan prakerin di hotel, diperlukan juga jadwal kerja yang telah dibuat oleh *kitchen office* yang kemudian diberikan kepada *kitchen outlet*. Tujuan penjadwalan peserta prakerin oleh hotel ini adalah agar pelaksanaan prakerin terarah pada bagian tertentu dan spesifikasi tertentu yang bermanfaat untuk dipelajari (Bartono, 2005: 23).

Selain peraturan yang dikeluarkan dari sekolah, siswa yang melaksanakan prakerin juga harus menaati peraturan yang ada di hotel. Aturan untuk siswa prakerin juga berlaku untuk karyawan yang bekerja di hotel tersebut. Beberapa contoh peraturan hotel yaitu: larangan membawa barang hotel keluar hotel, dilarang untuk memakan atau meminum bahan makanan/minuman yang disediakan untuk tamu, dilarang bertengkar atau bergurau terlalu keras. Peraturan ini harus ditaati oleh siswa prakerin, jika tidak mereka dikenakan sanksi salah satunya yaitu diberhentikan proses prakerinnya di hotel tersebut.

Selain peraturan yang harus diperhatikan siswa, kompetensi juga harus diperhatikan oleh siswa. Untuk menjadi seorang *chef* di industri, siswa juga harus memperhatikan kompetensi yang dibutuhkan oleh industri. Kompetensi tersebut antara lain:

Tabel 2. Kompetensi Seorang *Chef Cook* Menurut Kebutuhan Industri

No	Kompetensi	Sub Kompetensi
1.	<i>Tools & teknologi</i>	<i>Commercial use cutlery, commercial use food slicer, commercial use graters, commercial use ranges, domestic kitchen.</i> <i>Analytical software (food software, recipe & menu software, nutrition analysis software), data base user interface and query software</i>
2.	<i>Knowldge</i>	<i>Food Production, production and processing, customer and personal service, education and training, administration and management, English language, public safety and security</i>
3.	<i>Skills</i>	<i>Monitoring, speaking, management of personnel resources, social perceptiveness, time management, active listening, citical thinking, judgment and decision making</i>
4.	<i>Ability</i>	<i>Oral compression, oral expression, problem sensitivity, deductive reasoning, information ordering, speech recognition, inductive reasoning</i>
5.	<i>Work Activity</i>	<i>Training and teaching others, thinking creatively, making decisions, coaching developing, communicating, organizing, planning, and prioritizing, monitoring and controlling resource</i>
6.	<i>Work Context</i>	<i>Face to face discussions, telephone, time pressure, spend time standing, contact with others, work with group or team,</i>
7.	<i>Interest</i>	<i>Enterprizing, Realistic, Artistic</i>
8.	<i>Work Styles</i>	<i>Dependability, Stress Tolerance, Leadership, Self Control, Attention to details, Adaptability/flexibility, Achievement/Effort, Integrity, Persistence</i>
9.	<i>Work Value</i>	<i>Independence, Recognition, Achiement</i>

Sumber: <http://www.onetonline.org/link/summary/35-1011.00>

Kompetensi tersebut dipelajari siswa pada saat pelaksanaan prakerin dengan maksud untuk mempermudah kerja siswa selama melakukan pekerjaan. Selain itu, kompetensi tersebut juga bermanfaat untuk menjadi seorang *chef* yang profesional.

5. Kompetensi Praktik Kerja Industri

Standar Kompetensi (SK) adalah ukuran kompetensi minimal yang mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang harus dicapai, diketahui, dan mahir dilakukan oleh peserta didik pada setiap tingkatan dari suatu materi yang diajarkan (Permendiknas no 22 tahun 2006). Kompetensi siswa SMK diajarkan sesuai dengan kebutuhan di industri, sehingga industri juga mengambil andil dalam pembentukan kompetensi siswa.

Pembentukan dan pemantapan kompetensi yang dilakukan di industri juga disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditetapkan di sekolah. Standar kompetensi yang diajarkan di industri antara lain (KTSP SMKN3 Wonosari):

- a. Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi
- b. Melakukan Komunikasi dan Pelayanan
- c. Melakukan Persiapan Pengolahan
- d. Mengolah Makanan Kontinental
- e. Mengolah Makanan Indonesia
- f. Melayani Makan dan Minum
- g. Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan
- h. Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus
- i. Melakukan Pengolahan Usaha Jasa Boga.

Pada penelitian ini, standar kompetensi yang telah dibuat oleh sekolah diberikan kepada industri sebagai acuan untuk pembelajaran di industri, dalam penelitian ini yaitu hotel. Daftar kompetensi tersebut diajukan kepada industri yang kemudian industri melakukan *checklist* untuk kompetensi yang diajarkan di

sana. Beberapa hotel tidak melakukan checklist pada semua kompetensi melainkan hanya beberapa kompetensi saja.

Sesuai dengan penjelasan diatas, tidak semua kompetensi diajarkan di hotel. Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi Hygiene, Melakukan Persiapan Pengolahan, Mengolah Makanan Kontinental, Mengolah Makanan Indonesia diajarkan oleh semua hotel. Sementara untuk kompetensi melakukan komunikasi dan pelayanan serta melayani makan dan minum tidak diajarkan secara spesifik dikarenakan siswa ditempatkan di bagian dapur bukan pada bagian pelayanan. Pada 3 kompetensi lainnya yaitu Melakukan Perencanaan Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan, Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus, Melakukan Pengolahan Usaha Jasa Boga hanya beberapa hotel yang akan mengajarkan kompetensi tersebut kepada siswa. Penelitian ini hanya mengambil 4 kompetensi yang diajarkan oleh semua hotel yaitu Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi Hygiene, Melakukan Persiapan Pengolahan, Mengolah Makanan Kontinental, Mengolah Makanan Indonesia. Berikut penjelasan beberapa kompetensi yang diajarkan pada industri hotel yaitu:

a. Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi

1) Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) adalah suatu ilmu pengetahuan dan penerapan guna mencegah kemungkinan terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit yang disebabkan oleh pekerjaan dan lingkungan kerja. Selain itu K3 juga diartikan sebagai suatu ilmu pengetahuan dan penerapannya dalam usaha mencegah kemungkinan terjadi kecelakaan dan penyakit akibat kerja (Adam

Jerusalem: 2010: 27). Keselamatan dan kesehatan kerja bertujuan untuk melindungi keselamatan tenaga kerja, menjamin penggunaan peralatan, dan menjamin proses produksi aman dan lancar (Adam Jerusalem: 2008: 29).

Faktor-faktor yang menyebabkan kecelakaan dalam bekerja antara lain (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 33-34):

- a) Keadaan pekerja (*Human error*) meliputi sikap, sifat, tingkah laku karyawan dalam menghadapi pekerjaannya. Kesalahan manusia contohnya diantaranya yaitu ketidaktahuan seseorang, kompetensi keterampilan yang tidak memadai, tidak konsentrasi pada waktu bekerja, salah prosedur, bekerja tanpa mengingat resiko, dll.
- b) Mesin dan alat-alat kerja (*machine and tools condition*) meliputi sifat mesin produksi, tata letak mesin, kondisi mesin, dll
- c) Keadaan lingkungan kerja (*work environment*) misalnya tata letak ruangan yang terlalu sempit, *layout* ruangan yang salah, penempatan peralatan kerja yang tidak menyenangkan dan tidak menimbulkan gairah kerja yang baik.

2) Sanitasi *Hygiene*

Hygiene adalah usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan atau ilmu yang mempelajari tentang kesehatan manusia (Adam Jerusalem, 2010: 37). *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan, dan minuman. Sementara sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran yang akan berdampak pada perkembangan fisik dan kesehatan manusia.

Ruang lingkup sanitasi *hygiene* adalah sebagai berikut:

a) *Hygiene* Perorangan

Hygiene perorangan merupakan hal-hal yang harus diperhatikan oleh semua yang terlibat dalam proses pengolahan. Tenaga kerja yang dilatih sanitasi dan *hygienenya* dapat meningkatkan konsumen. Program yang darapt dilatih kepada tenaga kerja yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi rambut, hidung, telinga, mulut, tangan, kaki, kosmetik, dan pakaian (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 2).

b) *Hygiene* Makanan

Hygiene pada bahan makanan juga harus diperhatikan sebelum proses pengolahan. Hal ini untuk menghindari terjadi keracunan makanan. Keracunan makanan dapat disebabkan oleh jamur, bakteri, dan kimiawi (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 3-4). Untuk mencegah terjadi keracunan atau tercemarnya makanan oleh bahan-bahan lain, diperlukan tempat penyimpanan yang benar. Jenis tempat penyimpanan makanan yaitu (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 59-60):

1. *Dry food storage* yaitu untuk menyimpan bahan makanan kering seperti bumbu kering, mie, bumbu *instant*, beras, dan makanan kering lainnya.
2. *Freezer storage* yaitu untuk menyimpan bahan makanan yang mdah terkontaminasi bakteri seperti daging, *seafood*, unggas,
3. *Refrigerator storage* yaitu untuk menyimpan bahan yang mudah rusak di suhu ruang seperti sayur, susu, keju, telur, dan kue.

c) *Hygiene* dan Sanitasi Tempat Kerja

Untuk industri boga, dapur menjadi tempat yang paling penting pada kelangsungan proses produksi. Ruangan ini terdiri dari bagian fisik dan perlengkapan yang diperlukan agar dapat berfungsi dengan baik. Dengan demikian, dapur harus memenuhi syarat fisik berikut (Titin Hera, 2008: 7-9):

1. Lantai harus kuat, kedap udara, mudah dibersihkan, dan tidak licin,
2. Dinding harus kedap air, mudah dibersihkan, berwarna cerah,
3. Langit-langit sebaiknya ada cerobong asap dan tidak mudah terbakar,
4. Ventilasi udara dapat berfungsi dengan baik, dan mudah dibersihkan,
5. Lampu penerangan cukup terang dan tidak menimbulkan bayang-bayang
6. Tempat mencuci harus terbuat dari bahan kedap air, dan mudah dibersihkan, dan
7. Tempat sampah harus mudah diangkat dan tertutup.

d) *Hygiene* dan Sanitasi Peralatan

Peralatan dan perlengkapan dapur adalah semua peralatan yang dipergunakan untuk mengolah makanan. Peralatan yang digunakan didapur sudah terbuat dari bahan yang bermacam-macam. Ada yang terbuat dari tanah liat, bambu, kayu, besi, aluminium, seng, *stainless steel*, atau plastik.

Pemeliharaan peralatan dapur juga disesuaikan dengan bahan pembuatnya. Sehingga proses pembersihan tidak merusak lapisan pembuat peralatan tersebut. Selain itu, penggunaan peralatan juga harus benar, misalnya penggunaan panci presto tidak boleh dibuka sebelum uap air habis. Jika tidak digunakan dengan baik dapat merusak peralatan tersebut.

b. Melakukan Persiapan Pengolahan

Persiapan (*Mise en Place*) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 43). Persiapan akan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan. Umumnya persiapan pengolahan meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyiangan dan pemotongan. Dengan kata lain, *mise en place* adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 43). Persiapan pengolahan yaitu dasar-dasar pengolahan makanan, menggunakan metode dasar memasak, membuat potongan sayur, serta membuat *garnish*. Hal-hal seperti ini diperlukan untuk mendasari pekerjaan-pekerjaan siswa.

Persiapan pengolahan pada masakan Indonesia dimulai dengan mempersiapkan bumbu masakan. Bumbu pada masakan Indonesia terdiri dari bumbu dari hewani (ebi, terasi, dll), bumbu dari tumbuhan (umbi /akar, batang, buah, biji, daun), dan bumbu buatan. Pada masakan Indonesia, bumbu dapat digolongkan menjadi 3 bumbu dasar, yaitu bumbu dasar kuning, bumbu dasar merah, dan bumbu dasar putih (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 63-91).

Metode pengolahan makanan dibagi menjadi 3 yaitu (Prihastuti, 2008: 117):

1. Metode panas basah (*moist heat cooking*) yaitu *boiling, steaming, poaching, braising*. Contoh masakan diantaranya *poach egg*, opor, gudeg, semur daging, dll.
2. Metode panas kering (*dry heat cooking*) yaitu *baking, roasting, grilling*. Contoh masakan diantaranya roti, *barbeque*, dll.
3. Metode panas kering dengan lemak (*dry heat method using fat*) yaitu *deep frying, shallow frying, sauteing*. Contoh masakan diantaranya tempura, *french fries potatoes, chips potatoes*, dll.

Garnish yang digunakan pada masakan sebaiknya menggunakan bahan-bahan yang dapat dikonsumsi secara alami. Bahan-bahan yang dapat digunakan untuk *garnish* diantaranya (Nurwahyuni Idayati, 2008:17-18):

- 1) Sayuran segar misalnya tomat, wortel, mentimun, paprika, labu kuning, cabe merah, cabe hijau, radish, selada, bawang bombay, bok choy,
- 2) Buah-buahan misalnya apel, *strawberry*, melon, semangka, pepaya,
- 3) Daun-daunan misalnya *parsley*, kemangi, selada air, loncang, selasih, pakis,
- 4) Bahan-bahan lain diantaranya roti tawar, telur rebus, krim, *butter cream*, dan aneka saus.

c. Pengolahan Makanan Kontinental

Pengolahan Makanan Kontinental adalah mengolah/memasak makanan dengan bahan, teknik, penyajian, dan menu yang berasal dari

Eropa. Pola menu hidangan kontinental berbeda dengan hidangan Indonesia. Hidangan kontinental biasanya terdiri dari menu 4 giliran yang terdiri dari *appetizer, soup, main course, dan dessert*. Selain itu menu hidangan kontinental juga dibedakan berdasarkan waktu makan yang terbagi atas *breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner dan supper* (Kokom Komariah, 2010: 1). Pada hidangan kontinental juga terdiri dari *appetizer, soup, main course, sauce, dan dessert*.

Appetizer berasal dari bahasa Inggris yang berarti hidangan pembuka. *Appetizer* dihidangkan dengan porsi yang kecil/ satu atau dua gigitan saja. *Appetizer* dikelompokkan menjadi 2 jenis yaitu *cold appetizer* dan *hot appetizer*. *Appetizer* memiliki bermacam-macam jenis diantaranya yaitu *salad, canape, aspic jelly, pate, croquette*, dll. Pada jamuan makan *table manner, appetizer* adalah hidangan yang pertama kali di santap fungsinya untuk membangkitkan selera makan (Kokom Komariah, 2006:1-24).

Stock merupakan cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu yang dimasak dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut (Acah Sumiarsah, 2011:10). *Stock* atau kaldu digolongkan menjadi 2 jenis yaitu *white stock* yang terbuat dari tulang dan sayuran yang direbus dan *brown stock* yang terbuat dari tulang dan sayuran yang digosongkan sebelum direbus. *Stock* atau kaldu bisa dijadikan bahan untuk membuat *soup* dan *sauce*. *Soup* merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu

daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu, dan isian (Asah Sumiarsah, 2011:15).

Stock adalah salah satu bahan cair yang digunakan untuk membuat *sauce*. *Sauce* adalah cairan yang dikentalkan dengan bahan pengental hingga menjadi setengah cair dan disajikan bersama hidangan lain (Kokom Komariah, 2006:59). Jenis-jenis *leading sauce* (saus dasar) diantaranya *bechamel sauce, veloute sauce, espagnole sauce, tomato sauce, holandaise sauce, mayonaise sauce*. Dari saus dasar tersebut dapat dibuat bermacam-macam turunannya dengan menambahkan bahan-bahan tertentu.

Main course adalah hidangan utama dari berbagai menu yang disajikan (Kokom Komariah, 2006: 42). *Main course* terdiri dari daging, ikan, unggas, dan disertai hidangan pendamping (*side dish*) dan *sauce*. Hidangan pendamping (*side dish*) berupa hidangan jenis sayur dan kentang atau sumber karbohidrat lain seperti *spaghetti*, mie, nasi, umbi-umbian, dll. Hidangan yang disajikan sebagai *main course* bermacam-macam mulai dari hidangan telur, *fish dan shelfish, chicken, beef, pork, lamb, veal*, dll (Kokom Komariah, 2006: 42).

Selain hidangan di atas, kebanyakan orang mengenal *sandwich* untuk menggantikan menu hidangan *breakfast* atau *lunch*. *Sandwich* adalah makanan yang terbuat dari bermacam-macam roti yang dibelah tipis dan diisi dengan bahan isian. Jenis- jenis *sandwich* adalah *open sandwich* dan *closed sandwich*. Jika berdasarkan temperatur penghidangan, *sandwich* terbagi menjadi 2 yaitu *hot sandwich* dan *cold sandwich*. Komposisi *sandwich* yaitu roti, olesan, *filling*, dan *garnish* (Prihastuti, 2008: 225-227).

d. Mengolah Makanan Indonesia

Pengolahan Makanan Indonesia adalah mengolah atau memasak makanan Indonesia yang berupa makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman (Titin Hera Widi, 2011: 1). Makanan Indonesia terdiri dari beragam jenis dan telah mengalami perkembangan. Hal ini dikarenakan Indonesia memiliki letak geografis yang strategis dan terdiri dari banyak pulau dan suku.

Selain pengelompokan masakan Indonesia berdasarkan menu, Indonesia juga memiliki aneka macam susunan makanan yang strukturnya terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal goreng, sedap-sedapan, dan minuman. Makanan ini dapat dihidangkan secara lengkap ataupun tidak.

Salad merupakan campuran dan potongan bahan yang siap santap. Di Indonesia, hidangan yang dapat dikatakan salad adalah gado-gado, lotek, karedok, ketoprak, atau pecel. Hidangan tersebut dibuat dari sayuran yang dicampurkan dengan bumbu-bumbu khas Indonesia. Penyajiannya yaitu dalam porsi kecil sekitar 75-125 gr dan disajikan diawal.

Indonesia juga mempunyai banyak macam hidangan sup. Sup atau soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayur. Jenis-jenis sup dan soto di Indonesia diantaranya soto Kediri, soto Madura, Soto Sokaraja, Coto Makassar, Kimlo, dll. Penyajian soto

dihidangkan dengan berbagai pelengkap misalnya perkedel, emping melinjo, sambal, nasi, ketupat, sate telur, dll (Titin Hera Widi, 2011: 34-37).

Nasi merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia. Indonesia memiliki berbagai macam jenis nasi di antaranya nasi goreng, nasi berbumbu (nasi kuning, nasi uduk/nasi gurih), nasi dibungkus (nasi timbel, nasi jambang, nasi leman). Selain nasi, Indonesia juga mempunyai hidangan mie diantaranya mie ayam, mie goreng jawa, mie aceh, mie celor, mie kocok bandung, dll (Titin Hera Widi, 2011: 39-44).

Sate merupakan makanan yang terbuat dari potongan daging yang ditusukkan pada tusuk bambu kemudian dibakar dengan arang kayu. Indonesia mempunyai banyak variasi hidangan sate diantaranya sate ayam, sate kambing, sate udang, sate pentul, dll. Teknik pengolahan hidangan sate yaitu dibakar atau *grilling* di atas bara api. Sebelum dibakar, daging terlebih dahulu direndam dalam bumbu (Titin Hera Widi, 47-50).

Selain hidangan di atas, Indonesia juga memiliki hidangan pelengkap nasi yang terbuat dari hewani seperti daging, unggas, dan seafood. Contoh hidangan daging yaitu rendang, selat solo, malbi, semur, tongseng, gulai, rawon, dll. Contoh masakan berbahan dasar unggas yaitu ayam cincane, ayam betutu, bebek panggang, ayam paniki, dll. Contoh masakan berbahan dasar seafood diantaranya ikan bakar colo-colo, otak-otak ikan, ikan acar kuning, pepes ikan mas, mangut lele, cileupe udang, dll. Teknik pengolahan pada masakan daging, unggas, dan seafood adalah merebus, menyemur, membakar, memanggang, dan menggoreng (Titin Hera Widi, 2011: 52-71).

B. Penelitian yang Relevan

Hasil penelitian yang dilakukan Anggi Rizki R (2013) yang berjudul "Profil Kompetensi Prikomotorik Siswa Sebagai Refleksi dari Praktik Kerja Industri di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Garut" merupakan penelitian deskriptif *ex post facto* dengan pendekatan komparatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kompetensi psikomotorik siswa pada indikator kompetensi pengukurannya. Penelitian dilaksanakan pada siswa Kelas XI Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ) 2 SMKN 6 Garut dengan sampel sebanyak 30 orang. Hasil dari penelitian ini yaitu siswa yang telah melakukan praktik industri memiliki nilai berkategori tinggi yang sudah melebihi 75% dari jumlah sampel siswa.

Penelitian yang dilakukan oleh Rina Hidayati (2010) yang berjudul "Kontribusi Praktik Kerja Lapangan Dalam Pembentukan Kompetensi Siswa Tata Boga di SMK Negeri 2 Godean" merupakan penelitian deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) Kontribusi Praktik Kerja Lapangan dalam pembentukan *hard skill* siswa tata boga di SMK Negeri 2 Godean, 2) Kontribusi Praktik Kerja Lapangan dalam pembentukan *soft skill* siswa tata boga di SMK Negeri 2 Godean. Hasil penelitian yaitu 1) Praktik Kerja Lapangan memberikan kontribusi dalam pembentukan *hard skill* siswa SMK Negeri 2 Godean pada aspek pengetahuan meningkat sebesar 80% dan pada aspek keterampilan sudah dilakukan 100% oleh siswa, 2) Praktik Kerja Lapangan dapat memberikan kontribusi dalam pelaksanaan *soft skill* siswa SMK Negeri 2 Godean meningkat sebesar 68%.

C. Kerangka Berpikir

SMK memiliki peran dan tugas untuk dapat menghasilkan lulusan yang berkualitas tinggi dan memiliki keunggulan, dan mampu bersaing di persaingan global. Selain itu, SMK juga dituntut untuk menghasilkan tamatan yang memiliki bekal dasar pengetahuan, keterampilan, dan sikap mental yang kuat. Dengan demikian SMK harus memiliki hubungan yang baik dengan industri dengan menjalin kerjasama-kerjasama seperti misalnya untuk menentukan kompetensi apa yang akan diajarkan agar sesuai dengan kebutuhan industri serta kerjasama dalam pembentukan kompetensi siswa.

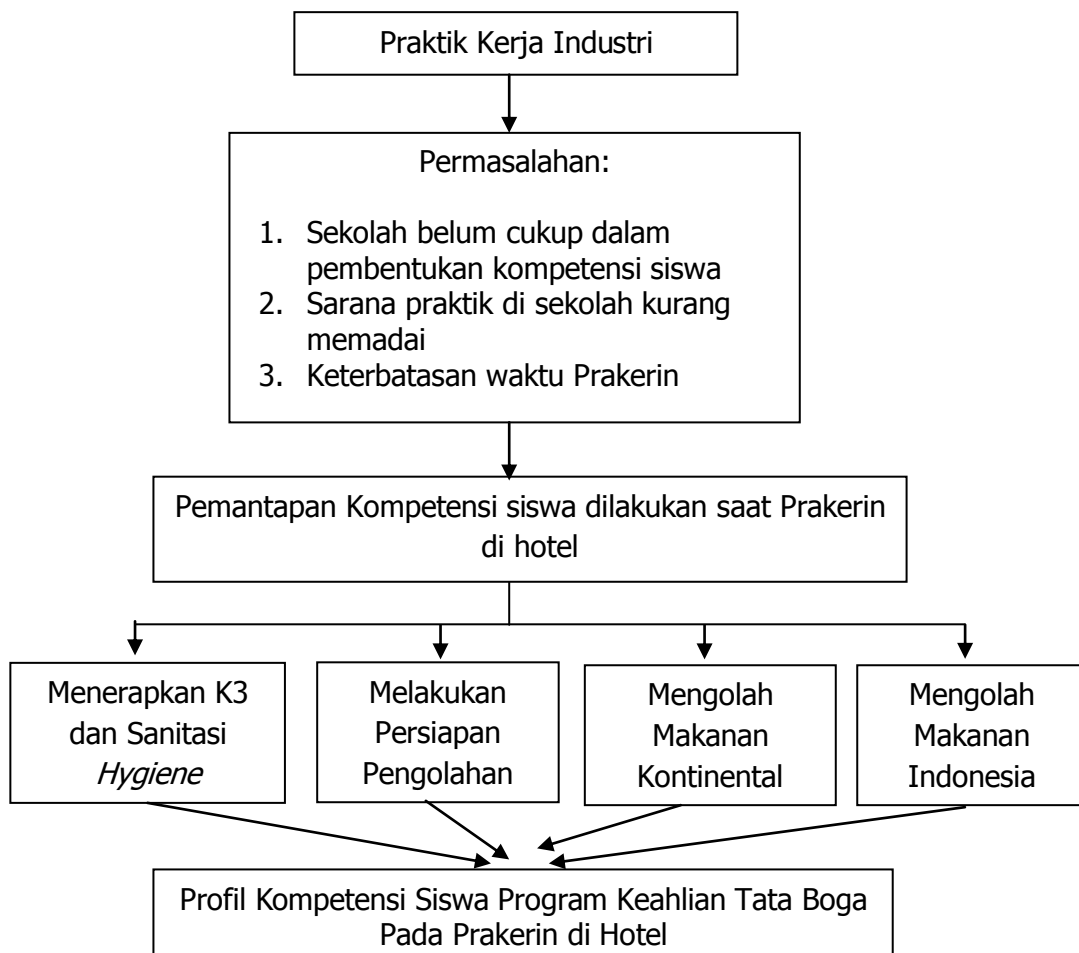
Pelaksanaan Prakerin untuk Program Keahlian Tata Boga dilaksanakan di industri yang bergerak di industri boga misalnya hotel, restoran, *bakery*, *catering*. Siswa Program Keahlian Tata Boga yang melaksanakan prakerin di industri boga khususnya hotel dilaksanakan minimal 3 bulan. Dalam pelaksanaan selama 3 bulan, kompetensi siswa dibentuk mulai dari pengetahuan, keterampilan, dan sikap tetapi pencapaian setiap siswa tidak sama sesuai dengan kinerja mereka selama prakerin.

Permasalahan yang muncul sekarang adalah keterbatasan sekolah untuk membentuk kompetensi siswa terhambat oleh sarana dan prasarana yang kurang menyerupai di industri. Pelaksanaan pembelajaran di industri hanya 3 bulan sehingga siswa mempelajari sebagian keterampilan yang dibutuhkan oleh industri. Kompetensi siswa juga dimantapkan pada saat praktik di industri, tetapi tidak semua kompetensi Prakerin diajarkan oleh industri hotel tergantung dari kompetensi hotel dan ketersediaan menu di hotel tersebut. Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*, Melakukan Persiapan Pengolahan, Megolah

Makanan Indonesia, dan Mengolah Makanan Kontinental diajarkan oleh industri hotel tetapi dalam komposisi yang berbeda-beda. Belum adanya data tentang kompetensi siswa setelah prakerin di SMKN 3 Wonosari.

Berdasarkan uraian di atas, maka dalam penelitian ini akan diteliti tentang profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga dalam prakerin di hotel.

Adapun kerangka berpikir penelitian ini adalah:



Gambar 1. Kerangka Berpikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian mengenai profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam pelaksanaan Prakerin di hotel merupakan penelitian deskriptif, dimaksudkan untuk mendeskripsikan profil kompetensi siswa pada pelaksanaan Prakerin. Pada penelitian ini, peneliti tidak memberikan perlakuan tertentu pada objek penelitian. Dalam penelitian deskriptif, peneliti tidak memberikan perlakuan-perlakuan tertentu terhadap objek penelitian. Semua kegiatan atau peristiwa berjalan seperti apa adanya (Sudaryono dkk, 2013: 9-10).

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif, karena penelitian ini disajikan dengan angka-angka (skoring) (Sugiyono, 2012: 23). Fokus penelitian kuantitatif adalah diidentifikasi sebagai proses kerja yang berlangsung secara ringkas, terbatas, memilah-milah permasalahan menjadi bagian yang dapat diukur atau dinyatakan dalam angka-angka (Sugiyono, 2012:13).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Wonosari yang berada di Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, D.I.Yogyakarta. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2013 – Juni 2014.

C. Subyek dan Obyek Penelitian

Subyek penelitian adalah orang yang dapat memberikan jawaban atau keterangan tentang variabel (Suharsimi Arikunto, 2002:94). Subyek penelitian dapat juga diartikan sebagai sampel dalam sebuah penelitian. Subyek dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari yang telah melaksanakan Prakerin di hotel berjumlah 37 orang. Metode pengambilan sampel dengan menggunakan metode sampel jenuh dimana semua anggota populasi digunakan sebagai sampel.

Obyek penelitian adalah sesuatu yang menjadi titik perhatian suatu penelitian (Suharsimi Arikunto, 2002: 96). Pada penelitian ini, yang menjadi obyek dalam penelitian ini adalah kompetensi siswa setelah pelaksanaan Prakerin di hotel yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Definisi operasional dimaksudkan untuk memberikan gambaran yang jelas dan terarah tentang maksud variabel penelitian, sehingga tidak terjadi kesalahpahaman terhadap masalah yang diteliti. Definisi operasional dari variabel penelitian adalah sebagai berikut:

1. Profil Kompetensi Siswa dalam Prakerin di Hotel

Profil kompetensi dalam Prakerin adalah gambaran mengenai kompetensi siswa yang meliputi aspek pengetahuan (kognitif), keterampilan (psikomotor), dan sikap (afektif) pada setiap kompetensi yang diajarkan pada pelaksanaan Prakerin siswa di hotel. Kompetensi Prakerin tersebut yaitu:

a. Kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Sanitasi *Hygiene*

Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene* adalah kompetensi yang mengajarkan siswa untuk menerapkan prinsip-prinsip K3 dan sanitasi *hygiene* untuk menghindari terjadi kecelakaan kerja dan penyakit yang disebabkan oleh pekerjaan. Kompetensi menerapkan K3 dan Sanitasi *hygiene* aspek pengetahuan dapat diukur dari indikator-indikator yaitu (1) melaksanakan prosedur K3 dan sanitasi *hygiene*, (2) melaksanakan prosedur pembersihan area kerja, (3) menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan. Pada aspek keterampilan diukur dari kualitas dan kuantitas kerja selama prakerin. Pada aspek sikap dapat diukur dari inisiatif dan inovatif, disiplin, kemauan dan motivasi kerja, dan sikap/perilaku.

b. Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

Melakukan Persiapan Pengolahan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan pengolahan ini diperlukan agar makanan yang dihasilkan berkualitas baik juga. Kompetensi Melakukan Persiapan pengolahan untuk aspek pengetahuan dapat diukur dari indikator-indikator yaitu (1) melakukan persiapan dasar pengolahan, (2) menggunakan metode dasar memasak, dan (3) membuat potongan sayur. Pada aspek keterampilan diukur dari kualitas dan kuantitas kerja selama prakerin. Pada aspek sikap dapat diukur dari inisiatif dan inovatif, disiplin, kemauan dan motivasi kerja, dan sikap/perilaku.

c. Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental merupakan kompetensi untuk mengolah berbagai hidangan kontinental dengan melaksanakan prinsip-prinsip pengolahan makanan. Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental untuk aspek pengetahuan dapat diukur dari indikator-indikator yaitu (1) mengolah *stock, soup*, dan *sauce*, (2) mengolah *cold* dan *hot appetizer*, (3) mengolah *sandwich* dan hidangan dari sayuran, (4) mengolah hidangan berbahan terigu, (5) mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood. Pada aspek keterampilan diukur dari kualitas dan kuantitas kerja selama prakerin. Pada aspek sikap dapat diukur dari inisiatif dan inovatif, disiplin, kemauan dan motivasi kerja, dan sikap/perilaku.

d. Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

Kompetensi Mengolah makanan Indonesia merupakan kompetensi merencanakan dan mengolah aneka makanan Indonesia dengan melaksanakan prinsip-prinsip pengolahan makanan Indonesia. Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk aspek pengetahuan dapat diukur dari indikator-indikator yaitu (1) mengolah salad (*gado-gado, urap, dan rujak*), (2) mengolah sup dan soto, (3) mengolah hidangan nasi dan mie, (4) mengidentifikasi jenis sate, dan makanan yang dipanggang, (5) mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan seafood. Pada aspek keterampilan diukur dari kualitas dan kuantitas kerja selama prakerin. Pada aspek sikap dapat diukur dari inisiatif dan inovatif, disiplin, kemauan dan motivasi kerja, dan sikap/perilaku.

2. Praktik Kerja Industri (Prakerin)

Prakerin merupakan serangkaian aktifitas pengenalan siswa dengan dunia kerja selama beberapa waktu untuk meningkatkan pengalaman, pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja agar siswa siap untuk memasuki dunia kerja. Prakerin yang dilaksanakan dengan benar akan memantapkan siswa dalam belajar baik teori maupun praktik yang akan menjadi bekal siswa untuk memasuki dunia kerja.

E. Teknik Penelitian

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data adalah menggunakan metode:

1. Tes

Tes merupakan sekumpulan pertanyaan yang harus dijawab, ditanggapi, atau tugas yang harus dilaksanakan oleh seorang yang dites. Instrumen yang berupa tes digunakan untuk mengukur kompetensi dasar dan mengukur banyaknya pengetahuan yang diperoleh individu dari suatu pembelajaran yang terbatas pada tingkat tertentu. Selain itu, tes juga mengukur sejauh mana seorang siswa telah menguasai pelajaran yang disampaikan terutama meliputi aspek pengetahuan dan keterampilan (Sudaryono, 2013:63).

Teknik tes digunakan untuk memperoleh informasi mengenai kompetensi siswa pada aspek pengetahuan (kognitif) setelah pelaksanaan Prakerin. Teknik tes yang digunakan adalah tes pilihan ganda asosiasi, dimana butir tes dipakai untuk mengidentifikasi prinsip yang sebelumnya telah dipelajari.

2. Dokumentasi (Data Sekunder)

Dokumentasi adalah teknik untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian. Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu (Sudaryono, 2013: 41). Dalam penelitian ini data yang dikumpulkan dengan teknik dokumentasi adalah nilai Prakerin. Nilai Prakerin yang digunakan adalah penilaian yang dilakukan oleh pembimbing industri berdasarkan hasil kerja siswa selama Prakerin di hotel. Nilai ini digunakan sebagai sumber data aspek keterampilan (psikomotor) dan aspek sikap (afektif).

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2012: 148). Tahap-tahap pembuatan instrumen adalah:

1. Membuat indikator instrumen penelitian berdasarkan kajian teori.
2. Menjabarkan indikator-indikator tersebut dalam bentuk butir-butir instrumen penelitian.
3. Instrumen yang telah tersusun dikonsultasikan kepada ahli untuk diperbaiki dan disempurnakan.

Berikut kisi-kisi instrumen penelitian tentang kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari dalam Prakerin di Hotel pada beberapa kompetensi Prakerin:

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Aspek Pengetahuan

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No butir	Jmlh
1. Menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan sanitasi <i>hygiene</i>	a. Melaksanakan prosedur K3 dan <i>hygiene</i> sanitasi	1) Ruang lingkup <i>hygiene</i> perorangan	1, 2	13
		2) Ruang lingkup <i>hygiene</i> tempat kerja	3	
		3) Ruang lingkup <i>hygiene</i> makanan	4, 5	
	b. Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja	1) Klasifikasi peralatan pengolahan makanan	6, 7	
		2) Teknik pembersihan dan pemeliharaan peralatan pengolahan makanan	8, 9	
		3) Cara dan tempat penyimpanan peralatan dan bahan kimia	10	
	c. Menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan	1) Jenis-jenis kecelakaan kerja	11	
		2) Jenis peralatan dan obat-obatan untuk P3K	12	
		3) Prosedur penanganan P3K	13	
2. Melakukan persiapan pengolahan	a. Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan	1) Klasifikasi bumbu pada masakan Indonesia	14, 15	12
		2) Persiapan bumbu masakan	16, 17	
	b. Menggunakan metode dasar memasak	1) Teknik pengolahan makanan	18, 19, 20	
	c. Membuat potongan sayur	1) Macam-macam potongan sayur	21, 22, 23	
		2) <i>Garnish</i> dari berbagai sayur dan buah	24, 25	
3. Mengolah makanan kontinental	a. Mengolah <i>stock</i> , <i>soup</i> , dan <i>sauce</i>	1) Klasifikasi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	26, 27	27
		2) Teknik pengolahan dan penyimpanan <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	28, 29	
		3) Klasifikasi <i>soup</i>	30, 31	
		4) Teknik pengolahan dan penyajian <i>soup</i>	32	
	b. Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i>	1) Klasifikasi <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i>	33, 34	
		2) Pengolahan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	35	

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No butir	Jmlh
		3)Pengolahan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	36, 37	
		4)Teknik penyajian <i>appetizer</i> dan <i>salad</i>	38	
	c. Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran	1)Klasifikasi dan macam-macam <i>sandwich</i>	39	
		2)Penataan dan penyajian <i>sandwich</i>	40	
		3)Pengolahan aneka masakan dari sayuran	41	
	d. Mengolah hidangan berbahan terigu	1)Jenis-jenis <i>pasta</i>	42, 43	
		2)Teknik pengolahan <i>sauce</i> yang sesuai dengan jenis pasta	44	
		3)Teknik pengolahan pasta	45	
	e. Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	1)Klasifikasi hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	46, 47, 48	
		2)Teknik pengolahan hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	49, 50	
		3)Menyajikan hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	51, 52	
4. Mengolah makanan Indonesia	a. Mengolah salad (gado-gado, urap, dan rujak)	1)Identifikasi macam-macam salad Indonesia	53, 54	21
		2)Teknik pengolahan dan penyajian salad Indonesia	55, 56	
	b. Mengolah sup dan soto	1)Macam-macam sup dan soto	57, 58	
		2)Teknik pengolahan dan penyajian sup dan soto	59, 60	
	c. Mengolah hidangan nasi dan mie	1)Identifikasi jenis-jenis nasi dan mie	61, 62	
		2)Teknik pengolahan dan penyajian nasi dan mie	63, 64	
	d. Mengidentifikasi jenis sate dan makanan yang dipanggang	1)Mengidentifikasi jenis sate/makanan yang dipanggang	65	
		2)Teknik pengolahan dan penyajian sate	66	

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No butir	Jmlh
	e. Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan seafood	1)Klasifikasi hidangan dari unggas, daging, dan seafood	67, 68, 69	
		2)Teknik pengolahan hidangan dari dari unggas, daging, dan seafood	70, 71	
		3)Menyajikan hidangan dari unggas, daging, dan seafood	72, 73	
Total				73

Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Aspek Keterampilan

No.	Indikator	Sumber Data Sekunder
1.	Kuantitatif kerja	Nilai Prakerin
2.	Kualitatif kerja	Nilai Prakerin

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Aspek Sikap

No.	Indikator	Sumber Data Sekunder
1.	Inisiatif dan inovatif	Nilai Prakerin
2.	Disiplin	Nilai Prakerin
3.	Kemauan dan motivasi kerja	Nilai Prakerin
4.	Sikap/perilaku	Nilai Prakerin

G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Sebelum Instrumen digunakan untuk mengumpulkan data dari subjek penelitian, dilakukan uji coba instrumen terlebih dahulu. Uji coba instrumen dilakukan untuk memperoleh alat ukur yang sahih (valid) dan handal (*reliable*). Uji validitas bertujuan untuk mengetahui kesahihan butir, sedangkan uji reliabilitas bertujuan untuk mengukur sejauh mana instrumen tersebut dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data.

1. Validitas instrumen

Validitas atau kesahihan berasal dari kata *validity* yang berarti sejauh mana ketetapan dan kecermatan suatu alat ukur dalam melakukan fungsi ukurnya. Validitas adalah suatu konsep yang berkaitan dengan sejauhmana tes telah mengukur atau yang seharusnya diukur (Sudaryono dkk, 2013:103). Untuk menguji validitas instrumen ini menggunakan pengujian validitas isi (*content validity*) dan validitas kontruk (*contract validity*).

a. Validitas Isi (*Content Validity*)

Validitas isi adalah derajat dimana sebuah tes evaluasi mengukur cakupan substansi yang ingin diukur (Sukardi, 2011: 32). Pada setiap instrumen baik tes maupun nontes terdapat butir-butir (item) pertanyaan atau pernyataan.

Untuk menguji validitas butir instrumen ditentukan oleh pertimbangan para ahli. Para ahli yang memvalidator instrumen ini adalah guru pembimbing Prakerin di SMK Negeri 3 Wonosari.

b. Validitas kontruk (*contract validity*)

Untuk menguji validitas konstruk, maka dapat digunakan pendapat para ahli (*judgment experts*). Setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun. Setelah itu para ahli akan memberikan pendapat instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan, dan mungkin dirombak total.

Setelah pengujian konstruk dari ahli selesai, maka diteruskan uji coba instrumen. Instrumen yang telah disetujui para ahli tersebut dicobakan pada sampel (Sugiyono, 2012:177). Uji instrumen dilakukan di SMK negeri 3 Wonosari dengan mengambil siswa Kelas XII yang telah melaksanakan prakerin di hotel. Pengujian instrumen tidak dilakukan pada kelas XI melainkan pada kelas XII dikarenakan semua siswa yang melaksanakan prakerin di hotel merupakan sampel dari penelitian ini, sehingga tidak memungkinkan untuk dilakukan pengujian instrumen. Sementara itu, siswa kelas XII sudah melaksanakan praktik kerja industri dan telah mempunyai pengalaman ketika di industri. Setelah dilakukan uji instrumen, kemudian instrumen tes tersebut dilakukan analisis dengan menggunakan program *ITEMAN* untuk mengetahui taraf kesukaran butir soal, daya beda soal, dan jawaban pengecoh.

Syarat sebuah instrumen disebut valid apabila r hitung lebih besar dari r tabel. Hasil uji validitas menggunakan program *ITEMAN* menunjukkan nilai -0,224 sampai 0,822. Sementara diketahui r tabel dengan sampel sebanyak 30 orang siswa adalah sebesar 0,361. Beberapa butir soal r hitung lebih kecil dari r tabel, maka butir soal tersebut dinyatakan gugur. Dibawah ini adalah tabel butir soal yang gugur:

Tabel 6. Hasil Uji Butir Soal Valid dan Gugur

Butir Nomor Soal	Status Butir
1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 47, 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90	Valid
4, 13, 18, 24, 25, 32, 41, 42, 46, 49, 54, 58, 67, 69, 75, 82, 87	Gugur

Berikut penjelasan taraf kesukaran butir soal, daya beda soal, dan jawaban pengecoh yaitu:

1) Taraf kesukaran butir soal

Taraf kesukaran butir soal adalah angka yang menunjukkan proporsi siswa yang menjawab betul dalam satu soal yang dilakukan dengan menggunakan tes objektif (Sukardi, 2011: 136). Selain itu, soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu mudah atau tidak terlalu sulit. Soal yang terlalu mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi usaha memecahkannya. Sebaiknya soal yang terlalu sulit menyebabkan siswa menjadi putus asa dan tidak mempunyai semangat untuk mencoba lagi karena diluar jangkauan (Suharsimi Arikunto, 2013: 222).

Untuk mengukur taraf kesukaran butir soal digunakan rumus sebagai berikut :

$$P = \frac{B}{JS}$$

Keterangan :

P = Indeks kesukaran untuk setiap butir soal

B = jumlah subjek yang menjawab benar

JS = jumlah seluruh subjek peserta tes

(Suharsimi Arikunto, 2013: 223)

Besar tingkat kesukaran berkisar antara 0,00 sampai 1,00. sebagai patokan menurut Suharsimi Arikunto (2013: 225) dapat digunakan tabel sebagai berikut:

Tabel 7. Klasifikasi Tingkat Kesukaran Butir Soal

Indeks Tingkat Kesukaran	Kategori Soal
0,71 – 1,00	Mudah
0,31 – 0,70	Sedang
0,00 – 0,30	Sukar

Dari hasil uji tingkat kesukaran butir soal didapatkan nilai kesukaran antara 0,200 sampai 0,900 sebagai patokan dapat melihat tabel berikut:

Tabel 8. Hasil Uji Tingkat Kesukaran Butir Soal

Nomor Soal	Kategori Soal
1, 5, 8, 15, 17, 18, 19, 20, 22, 26, 27, 36, 37, 39, 51, 52, 56, 58, 59, 60, 62, 64, 65, 66, 74, 78, 83	Mudah
2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 16, 21, 23, 24, 25, 30, 31, 32, 33, 35, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 53, 55, 57, 61, 63, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90	Sedang
11, 14, 28, 29, 34, 48, 54	Sukar

Dari tabel diatas diperoleh soal mudah (0,71-1,00) berjumlah 27 item, sedang (0,31-0,70) berjumlah 56 item, sukar (0,00-0,30) berjumlah 7 item.

2) Daya beda soal

Daya beda soal adalah kompetensi sesuatu soal untuk membedakan antara siswa yang pandai (berkompetensi tinggi) dengan siswa yang bodoh (berkompetensi rendah) (Suharsimi Arikunto, 2013: 226). Untuk mengukur daya beda soal digunakan rumus sebagai berikut:

$$D = \frac{J_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Keterangan:

D = Daya beda soal

J_A = Jumlah peserta tes kelompok atas

J_B = Jumlah peserta tes kelompok bawah

B_A = Jumlah kelompok atas yang menjawab dengan benar

B_B = Jumlah kelompok bawah yang menjawab dengan benar

P_A = Proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar

P_B = Proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar

(Suharsimi Arikunto, 2013: 228-229)

Menurut Suharsimi Arikunto, (2013: 232) kriteria daya pembeda diklasifikasikan sebagai berikut :

Tabel 9. Kriteria Daya Beda Butir Soal

Daya Pembeda	Kriteria butir
0,71 - 1,00	Butir sangat baik, dan dapat berfungsi dengan baik
0,41 - 0,70	Butir baik, dan tidak memerlukan revisi
0,21 - 0,40	Butir cukup baik, dan memerlukan revisi kecil
0,00 - 0,20	Butir jelek, dan harus disisihkan atau direvisi secara total
Negatif	Butir tidak baik sehingga harus disisihkan

Dari hasil uji daya beda soal didapatkan nilai -0,308 sampai 1,00. Jika dilihat dari kategori di atas, maka dapat disimpulkan butir-butir soal yang memiliki daya beda tidak baik hingga baik. Di bawah ini adalah tabel daya beda butir soal:

Tabel 10. Hasil Uji Daya Beda Butir Soal

Butir Nomor Soal	Status
1, 5, 35, 45, 50, 52, 61, 70, 71, 76, 88, 89	Sangat baik
2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 46, 47, 48, 51, 53, 54, 55, 56, 67, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 72, 73, 74, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 90	Baik
42, 75, 82, 87	Cukup baik
13, 32, 41, 58	Jelek
4, 18, 24, 49, 67	Negatif

Dari tabel di atas dapat diperoleh hasil negatif berjumlah 5 item, hasil tidak baik (0,00 - 0,20) berjumlah 4 item. 9 item soal tersebut perlu disisihkan. Butir soal yang cukup baik dan memerlukan revisi kecil (0,21 - 0,40) berjumlah 4 item. Butir soal yang baik (0,41 - 0,70) berjumlah 65 item, sedangkan butir yang sangat baik (0,71 - 1,00) berjumlah 12 item.

3) Jawaban pengecoh (*distractor*)

Konstruksi butir soal pilihan ganda terdiri dari dua bagian, yaitu pokok soal dan alternatif jawaban. Alternatif jawaban juga terdiri dari dua bagian,

yaitu kunci jawaban dan pengecoh. Pengecoh dikatakan berfungsi dengan baik apabila distraktor tersebut mempunyai daya tarik yang besar bagi pengikut-pengikut tes yang kurang memahami konsep atau kurang menguasai bahan. Suatu distraktor berfungsi dengan baik jika paling sedikit dipilih oleh 5% pengikut tes (Suharsimi Arikunto, 2013: 234).

2. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas berasal dari kata *reliability* berarti sejauhmana hasil suatu pengukuran dapat dipercaya. Reliabilitas adalah kestabilan skor yang diperoleh orang yang sama ketika diuji ulang dengan tes yang sama pada situasi yang berbeda atau dari satu pengukuran ke pengukuran lainnya. Reliabilitas dapat dinyatakan sebagai tingkat keajegan atau kemantapan hasil dari hasil dua pengukuran terhadap hasil yang sama. Hasil pengukuran ini diharapkan akan sama apabila pengukuran itu diulangi (Sudaryono dkk, 2013: 120-122).

Pada penelitian ini, uji reliabilitas untuk data kompetensi siswa pada aspek pengetahuan menggunakan rumus *Cronbach's Alpha*. Hal ini digunakan untuk mengukur konsistensi tes pilihan ganda. Berikut rumus *Cronbach's Alpha*:

$$r_{11} = \frac{R}{R-1} \left(1 - \frac{\sum \sigma_i^2}{\sigma_x^2} \right)$$

Keterangan :

r_{11} = Reliabilitas
 R = Jumlah butir soal dalam tes
 σ_i^2 = Varian butir soal pada i
 σ_x^2 = Varian tes total (skor total)

(Depdikbud, 1997: 23)

Selanjutnya hasil dari perhitungan tersebut di atas diinterpretasikan nilai r sebagai berikut :

Tabel 11. Interpretasi Nilai r

No	Besarnya nilai r	Interpretasi
1.	0,00 – 0,199	Sangat rendah
2.	0,20 – 0,399	Rendah
3.	0,40 – 0,599	Sedang
4.	0,60 – 0,799	Tinggi
5.	0,80 – 1,00	Sangat tinggi

Kriteria Pengujian instrumen dikatakan reliabel apabila r hitung lebih besar dari r tabel pada taraf signifikansi 5%. Uji reliabilitas instrumen pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan program *ITEMAN*. Instrumen dikatakan baik secara kelompok bila koefisien reliabilitas $>0,700$. dari hasil uji reliabilitas menunjukkan nilai alpha sebesar 0,942. Hal ini dapat diartikan angka tersebut memiliki reliabilitas sangat tinggi.

H. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif. Analisis data deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel sebagaimana adanya (Sugiyono, 2012: 29). Data-data hasil penelitian kemudian dikumpulkan, dikelompokkan, diinterpretasikan untuk kemudian ditarik kesimpulan yang berupa angka-angka.

Pada analisis data deskriptif, penyajian data dengan tabel biasa (distribusi frekuensi), penjelasan kelompok melalui modus, median, mean dan variasi kelompok melalui rentang dan simpangan baku (Sugiyono, 2012: 29). Tujuan analisis deskriptif adalah untuk mengidentifikasi kecenderungan sebaran dari masing-masing variabel penelitian atau menggambarkan keadaan dengan apa adanya tanpa dipengaruhi dari dalam diri peneliti.

Analisis yang dilakukan untuk data kompetensi siswa aspek pengetahuan dihitung dengan mencari rata-rata perolehan skor tes dan nilai pengetahuan siswa dari industri. Data kompetensi siswa aspek keterampilan diperoleh dari rata-rata nilai kualitatif dan kuantitatif kerja siswa selama pelaksanaan prakerin. Data kompetensi siswa aspek sikap diperoleh dari rata-rata nilai inisiatif dan inovatif, disiplin, motivasi kerja, dan sikap/perilaku siswa selama pelaksanaan prakerin.

Analisis data akhir profil kompetensi siswa didapat dari rata-rata nilai aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 54), bahwa untuk memberikan skor data masing-masing ubahan tersebut didasarkan pada 3 kategori yaitu:

Tabel 12. Kategori Kompetensi Siswa

Kriteria	Kategori
$x > (Mi + 1,0SDi)$	Tinggi
$(Mi - 1,0 SDi) \leq x \leq (Mi + 1,0SDi)$	Sedang
$x < (Mi - 1,0 SDi)$	Rendah

Adapun rumus rerata ideal (Mi) dan simpangan baku ideal (SDi), tiap-tiap variabel adalah sebagai berikut:

Mi : $\frac{1}{2}$ (skor maksimal ideal + skor minimal ideal)

SDi : $\frac{1}{6}$ (skor maksimal ideal - skor minimal ideal)

Dengan demikian, hasil dari analisis data dalam penelitian ini dapat menginterpretasikan kecenderungan data yang diperoleh berdasarkan kategori yang ada.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Data penelitian diperoleh dengan menggunakan instrumen tes dan dokumen hasil Prakerin siswa dari industri. Responden dalam penelitian ini diambil dari siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga yang telah melaksanakan Prakerin di hotel sebanyak 37 orang dengan menggunakan teknik sampel jenuh.

Data variabel profil kompetensi siswa untuk aspek pengetahuan diperoleh dari rata-rata instrumen tes dan nilai pengetahuan siswa dari industri. Jumlah soal untuk kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene* sebanyak 13 soal, kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan sebanyak 12 soal, kompetensi Mengolah Makanan Kontinental sebanyak 27 soal, dan kompetensi Mengolah Makanan Indonesia sebanyak 21 soal. Jumlah keseluruhan butir soal yang digunakan untuk mengetahui kompetensi siswa pada semua kompetensi prakerin adalah 73 soal.

Data variabel profil kompetensi siswa dalam prakerin untuk aspek keterampilan diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata dari nilai kualitatif dan kuantitatif kerja siswa selama pelaksanaan prakerin. Sementara untuk aspek sikap diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata nilai inisiatif dan inovatif, disiplin, motivasi kerja, dan sikap/perilaku siswa selama pelaksanaan prakerin. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini merupakan nilai yang dibuat langsung oleh pembimbing industri.

Deskripsi data merupakan status data yang menjelaskan mengenai hasil penelitian yang telah dilaksanakan. Adapun deskripsi data yang disajikan dalam

penelitian ini meliputi harga rerata atau *mean (M)*, *Modus (Mo)*, *Median (Me)*, *deviasi standard atau simpangan baku (SD)*, dan kategori kecenderungan dari profil kompetensi siswa setelah pelaksanaan Prakerin.

Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari pada Praktik Kerja Industri (Prakerin) di hotel didasarkan pada 3 aspek kompetensi yaitu aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap. Hasil penelitian dari masing-masing aspek sebagai berikut:

1. Kompetensi Siswa Aspek Pengetahuan

a. Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*

Data variabel profil kompetensi siswa pada kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan Sanitasi *Hygiene* untuk aspek pengetahuan diperoleh dari rata-rata instrumen tes dan nilai pengetahuan siswa. Jumlah keseluruhan butir soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene* adalah 13 soal dan jumlah responden 37 siswa. Nilai pengetahuan ini adalah nilai Prakerin siswa dari industri.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk aspek pengetahuan kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*, diperoleh skor tertinggi 48 dan skor terendah 39,5 , sehingga *range* 8,50. Nilai *mean* 46,15, *median* 46,5, dan modus 47 serta *standard deviasi* 1,74. Daftar distribusi frekuensi data aspek pengetahuan kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan Sanitasi *Hygiene* sebagai berikut:

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*

No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	38-39	1	2,70
2	40-41	1	2,70
3	42-43	0	0
4	44-45	7	18,92
5	46-47	26	70,27
6	48-49	2	5,41
	Total	37	100

Berikut ini deskripsi data kompetensi siswa saat prakerin pada kompetensi

K3 dan sanitasi hygiene disajikan per indikator:

Tabel 14. Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi Hygiene per Indikator

No	Indikator	Tinggi		Sedang		Rendah	
		n	%	n	%	n	%
1	Melaksanakan prosedur K3 dan <i>hygiene</i> sanitasi	37	100	0	0	0	0
2	Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja	36	97,3	1	2,7	0	0
3	Menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan	35	94,6	2	5,4	0	0
4	Nilai Pengetahuan Prakerin	19	51,4	18	48,6	0	0

Keterangan: n= jumlah siswa

Hasil kategori data pada tabel di atas, dibuat berdasarkan interval nilai seperti disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 15. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi menerapkan K3 dan Sanitasi Hygiene per Indikator

Variabel	Interval	Kategori
Melaksanakan prosedur K3 dan hygiene sanitasi	$x > 3,3$	Tinggi
	$1,7 \leq x \leq 3,3$	Sedang
	$x < 1,7$	Rendah
Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja	$x > 3,3$	Tinggi
	$1,7 \leq x \leq 3,3$	Sedang
	$x < 1,7$	Rendah
Menerapkan ketentuan pada kecelakaan	$x > 2$	Tinggi
	$1 \leq x \leq 2$	Sedang
	$x < 1$	Rendah
Nilai Pengetahuan Prakerin	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah

Berdasarkan tabel 14, pada indikator melaksanakan prosedur K3 dan sanitasi *hygiene* 100% siswa menguasai dengan baik atau pada kategori tinggi. Untuk indikator melaksanakan prosedur pembersihan area kerja sebanyak 97,3% siswa memiliki pencapaian yang tinggi. Pencapaian pada indikator menerapkan ketentuan pertolongan pertama pada kecelakaan sebanyak 94,5% siswa memiliki pencapaian tinggi. Untuk nilai pengetahuan Prakerin siswa 51,4% siswa memiliki pencapaian yang tinggi. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indikator pada setiap siswa. Setelah didapat rata-rata dari setiap siswa, maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 16. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 44,33$	Tinggi	35	94,6
2.	$32,17 \leq x \leq 44,33$	Sedang	2	5,4
3.	$x < 32,17$	Rendah	0	0

Berdasarkan pada tabel di atas, pada kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *hygiene* sebanyak 35 siswa atau 94,6% siswa memiliki kompetensi yang tinggi, sedangkan 2 siswa atau 5,4% memiliki kompetensi yang sedang.

b. Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

Data variabel profil kompetensi siswa pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan untuk aspek pengetahuan diperoleh dari instrumen tes dan nilai pengetahuan siswa. Jumlah keseluruhan butir soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan adalah 12 soal dan jumlah responden 37 siswa. Nilai pengetahuan ini adalah nilai prakerin siswa dari industri.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk instrumen tes kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan, diperoleh skor tertinggi 48 dan skor terendah 39,5 sehingga *range* 8,5. Nilai *mean* 45,65, *median* 46, dan modus 46 serta *standard deviasi* 1,72. Daftar distribusi frekuensi data aspek pengetahuan kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan berikut:

Tabel 17. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Persiapan Pengolahan

No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	38-39	1	2,70
2	40-41	1	2,70
3	42-43	0	0
4	44-45	16	43,24
5	46-47	17	45,95
6	48-49	2	5,41
	Total	37	100

Berikut ini deskripsi data kompetensi siswa saat prakerin pada kompetensi persiapan pengolahan disajikan per indikator:

Tabel 18. Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Melakukan Persiapan pengolahan per Indikator

No	Indikator	Tinggi		Sedang		Rendah	
		n	%	n	%	n	%
1	Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan	34	91,9	3	8,1	0	0
2	Menggunakan metode dasar memasak	36	97,3	1	2,7	0	0
3	Membuat potongan sayur	37	100	0	0	0	0
4	Nilai Pengetahuan Prakerin	19	51,4	18	48,6	0	0

Keterangan: n= jumlah siswa

Hasil kategori data pada tabel di atas, dibuat berdasarkan interval nilai seperti disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 19. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan per Indikator

Variabel	Interval	Kategori
Persiapan dasar pengolahan makanan	$x > 2,7$	Tinggi
	$1,3 \leq x \leq 2,7$	Sedang
	$x < 1,3$	Rendah
Menggunakan metode dasar memasak	$x > 2$	Tinggi
	$1 \leq x \leq 2$	Sedang
	$x < 1$	Rendah
Membuat potongan sayur	$x > 3,3$	Tinggi
	$1,7 \leq x \leq 3,3$	Sedang
	$x < 1,7$	Rendah
Nilai Pengetahuan Prakerin	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah

Berdasarkan tabel 18, pada indikator melakukan persiapan dasar pengolahan makanan sebanyak 91,9% siswa memiliki pencapaian tinggi. Untuk indikator menggunakan metode dasar memasak sebanyak 97,3% siswa memiliki pencapaian tinggi. Pada indikator membuat potongan sayur 100% siswa memiliki pencapaian tinggi. Untuk nilai pengetahuan Prakerin siswa 51,4% siswa memiliki pencapaian yang tinggi. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indikator pada setiap siswa. Setelah

didapat rata-rata dari setiap siswa, maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 20. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 44$	Tinggi	35	94,6
2.	$32 \leq x \leq 44$	Sedang	2	5,4
3.	$x < 32$	Rendah	0	0

Berdasarkan pada tabel di atas, pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan sebanyak 35 siswa atau 94,6% siswa memiliki kompetensi yang tinggi, sedangkan 2 siswa atau 5,4% memiliki kompetensi yang sedang.

c. Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

Data variabel profil kompetensi siswa pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental untuk aspek pengetahuan diperoleh dari instrumen tes. Jumlah keseluruhan butir soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi mengolah makanan kontinental adalah 27 soal dan jumlah responden 37 siswa.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk instrumen tes variabel kompetensi Mengolah Makanan Kontinental, diperoleh skor tertinggi 53,5 dan skor terendah 44, sehingga *range* 9,5. Nilai *mean* 50,66, *median* 51, dan modus 52 serta *standard deviasi* 1,95. Daftar distribusi frekuensi dari variabel Pengolahan Masakan Kontinental berikut ini:

Tabel 21. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Masakan Kontinental

No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	43-44	1	2,70
2	45-46	1	2,70
3	47-48	1	2,70
4	49-50	14	37,84
5	51-52	17	45,95
6	53-54	3	8,11
	Total	37	100

Berikut ini deskripsi data Kompetensi siswa saat prakerin pada

Kompetensi Mengolah Masakan Kontinental disajikan per indikator:

Tabel 22. Kategori Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah masakan Kontinental per Indikator

No	Indikator	Tinggi		Sedang		Rendah	
		n	%	n	%	n	%
1	Mengolah <i>stock, soup, dan sauce</i>	35	94,6	2	5,4	0	0
2	Mengolah <i>cold dan hot appetizer</i>	28	75,7	9	24,3	0	0
3	Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran	29	78,4	6	16,2	2	5,4
4	Mengolah hidangan berbahan terigu	28	75,7	9	24,3	0	0
5	Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood	35	94,6	2	5,4	0	0
6	Nilai Pengetahuan prakerin	19	51,4	18	48,6	0	0

Keterangan: n= jumlah siswa

Hasil kategori data pada tabel di atas, dibuat berdasarkan interval nilai

seperti disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 23. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Kontinental per Indikator

Variabel	Interval	Kategori
Stock, soup, dan sauce	$x > 4,7$	Tinggi
	$2,3 \leq x \leq 4,7$	Sedang
	$x < 2,3$	Rendah
Cold dan hot appetizer	$x > 4$	Tinggi
	$2 \leq x \leq 4$	Sedang
	$x < 2$	Rendah
Sandwich dan hidangan dari sayur	$x > 2$	Tinggi
	$1 \leq x \leq 2$	Sedang
	$x < 1$	Rendah

Variabel	Interval	Kategori
Hidangan berbahan terigu	$x > 2,7$	Tinggi
	$1,3 \leq x \leq 2,7$	Sedang
	$x < 1,3$	Rendah
Hidangan dari telur, unggas, daging, & seafood	$x > 4,7$	Tinggi
	$2,3 \leq x \leq 4,7$	Sedang
	$x < 2,3$	Rendah
Nilai Pengetahuan Prakerin	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah

Berdasarkan tabel 22, pada indikator mengolah *stock*, *soup*, dan *sauce* sebanyak 93,6% siswa memiliki pencapaian tinggi dan 5,4% siswa pada kategori sedang. Untuk indikator mengolah *cold* dan *hot appetizer* sebanyak 75,7% orang siswa memiliki pencapaian tinggi sementara 24,3% siswa lain pada kategori sedang. Pada indikator mengolah *sandwich* dan hidangan dari sayuran 78,4% siswa memiliki pencapaian tinggi dan 16,2% siswa pada kategori sedang. Pada kompetensi mengolah hidangan berbahan terigu sebanyak 75,7% siswa memiliki pencapaian yang tinggi dan 24,3% orang pada kategori sedang. Pada kompetensi mengolah hidangan telur, unggas, daging, dan seafood sebanyak 94,6% siswa memiliki pencapaian yang tinggi sementara 5,4% lainnya sedang. Untuk nilai pengetahuan Prakerin siswa 51,4% orang siswa memiliki pencapaian yang tinggi dan 48,6% orang lainnya sedang. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indikator pada setiap siswa. Setelah didapat rata-rata dari setiap siswa, maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 24. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 49$	Tinggi	31	83,8
2.	$34,5 \leq x \leq 49$	Sedang	6	16,2
3.	$x < 34,5$	Rendah	0	0

Berdasarkan pada tabel di atas, pada kompetensi Mengolah Masakan Kontinental sebanyak 31 siswa atau 83,8% siswa memiliki kompetensi yang tinggi, sedangkan 6 siswa atau 16,2% memiliki kompetensi yang sedang.

d. Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

Data variabel profil kompetensi siswa pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia untuk aspek pengetahuan diperoleh dari instrumen tes. Jumlah keseluruhan butir soal yang digunakan untuk mengetahui tingkat kompetensi siswa pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia adalah 21 soal dan jumlah responden 37 siswa.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk instrumen tes kompetensi Mengolah Makanan Indonesia, diperoleh skor tertinggi 51 dan skor terendah 41,5, sehingga *range* 9,50. Nilai *mean* 48,36, *median* 48,5, dan modus 48 serta *standard deviasi* 1,99. Daftar distribusi frekuensi dari variabel kompetensi Mengolah Makanan Indonesia sebagai berikut:

Tabel 25. Distribusi Frekuensi Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	41-42	2	5,41
2	43-44	0	0
3	45-46	1	2,70
4	47-48	16	43,24
5	49-50	16	43,24
6	51-52	2	5,41
	Total	37	100

Berikut ini deskripsi data kompetensi siswa saat prakerin pada Kompetensi Mengolah Masakan Indonesia disajikan per indikator:

Tabel 26. Kategori Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Indonesia per Indikator

No	Indikator	Tinggi		Sedang		Rendah	
		n	%	n	%	n	%
1	Mengolah salad (gado-gado, urap, dan rujak)	28	75,7	9	24,3	0	0
2	Mengolah sup dan soto	29	78,4	8	21,6	0	0
3	Mengolah hidangan nasi dan mie	21	56,8	16	43,2	0	0
4	Mengidentifikasi jenis sate dan makanan yang dipanggang	33	89,2	4	10,8	0	0
5	Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan seafood	35	94,6	2	5,4	0	0
6	Pengetahuan	19	51,4	18	48,6	0	0

Keterangan: n= jumlah siswa

Hasil kategori data pada tabel di atas, dibuat berdasarkan interval nilai seperti disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 27. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Pengetahuan pada Kompetensi Mengolah Masakan Indonesia per Indikator

Variabel	Interval	Kategori
Mengolah salad	$x > 2,7$	Tinggi
	$1,3 \leq x \leq 2,7$	Sedang
	$x < 1,3$	Rendah
Sup dan soto	$x > 2,7$	Tinggi
	$1,3 \leq x \leq 2,7$	Sedang
	$x < 1,3$	Rendah
Hidangan nasi dan mie	$x > 2,7$	Tinggi
	$1,3 \leq x \leq 2,7$	Sedang
	$x < 1,3$	Rendah
Jenis sate, dan makanan yang dipanggang	$x > 1,3$	Tinggi
	$0,7 \leq x \leq 1,3$	Sedang
	$x < 0,7$	Rendah
Hidangan Indonesia dari unggas, daging, & seafood	$x > 4,7$	Tinggi
	$2,3 \leq x \leq 4,7$	Sedang
	$x < 2,3$	Rendah
Nilai Pengetahuan Prakerin	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah

Berdasarkan tabel 26, pada indikator mengolah *salad* sebanyak 75,7% siswa memiliki pencapaian tinggi dan 24,3% siswa pada kategori sedang. Untuk indikator mengolah sup dan soto sebanyak 78,4% orang siswa memiliki pencapaian tinggi sementara 21,6% siswa lain pada kategori sedang. Pada indikator mengolah hidangan nasi dan mie 56,8% siswa memiliki pencapaian tinggi dan 43,2% siswa pada kategori sedang. Pada kompetensi mengidentifikasi jenis sate dan makanan yang dipanggang sebanyak 89,2% siswa memiliki pencapaian yang tinggi dan 10,8% orang pada kategori sedang. Pada kompetensi mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan seafood sebanyak 94,6% siswa memiliki pencapaian yang tinggi sementara 5,4% lainnya sedang. Untuk nilai pengetahuan Prakerin siswa 51,4% orang siswa memiliki pencapaian yang tinggi dan 48,6% orang lainnya sedang. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indikator pada setiap siswa. Setelah didapat rata-rata dari setiap siswa, maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 28. Kategori Data Aspek Pengetahuan Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 47$	Tinggi	30	81,1
2.	$33,5 \leq x \leq 47$	Sedang	7	18,9
3.	$x < 33,5$	Rendah	0	0

Berdasarkan pada tabel di atas, pada kompetensi Mengolah Masakan Kontinental sebanyak 30 siswa atau 81,1% siswa memiliki kompetensi yang tinggi, sedangkan 7 siswa atau 18,9% memiliki kompetensi yang sedang.

2. Kompetensi Siswa Aspek Keterampilan

Data variabel profil kompetensi siswa untuk aspek keterampilan diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata dari nilai kualitas dan kuantitas kerja siswa selama pelaksanaan Prakerin. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini merupakan nilai yang diisi langsung oleh industri, dimana pihak industri mengetahui kinerja siswa selama pelaksanaan prakerin. Jumlah responden sebanyak 37 siswa.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk aspek keterampilan, diperoleh skor tertinggi 86 dan skor terendah 70, sehingga *range* 16. Nilai *mean* 80,65, *median* 81, dan modus 78 serta *standard deviasi* 3,72. Daftar distribusi frekuensi dari aspek keterampilan sebagai berikut:

Tabel 29. Distribusi Frekuensi Data Aspek Keterampilan

No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	70-72	2	5,4
2	73-75	0	0
3	76-78	9	24,3
4	79-81	10	27,1
5	82-84	11	29,7
6	85-87	5	13,5
	Total	37	100

Berikut ini deskripsi data kompetensi siswa saat prakerin pada aspek keterampilan disajikan per indikator:

Tabel 30. Kategori Data Aspek Keterampilan per Indikator

No	Indikator	Tinggi		Sedang		Rendah	
		n	%	N	%	N	%
1	Kuantitas kerja	18	48,6	19	51,4	0	0
2	Kualitas kerja	16	43,2	21	56,8	0	0

Keterangan: n= jumlah siswa

Hasil kategori data pada tabel di atas, dibuat berdasarkan interval nilai seperti disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 31. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Keterampilan

Aspek	Interval	Kategori
Kuantitas Kerja	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah
Kualitas Kerja	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah

Berdasarkan tabel 30, pada indikator kuantitas kerja siswa sebanyak 18 siswa (48,6%) memiliki nilai yang berada pada kategori tinggi, dan 19 siswa (51,4%) berada pada kategori sedang. Pada indikator kualitas kerja siswa sebanyak 16 siswa (43,2%) berada pada kategori tinggi dan 21 siswa (56,8%) berada pada kategori sedang. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indikator pada setiap siswa. Setelah didapat rata-rata dari setiap siswa, maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 32. Kategori Data Aspek Keterampilan

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 80$	Tinggi	19	51,4
2.	$60 \leq x \leq 80$	Sedang	18	48,6
3.	$x < 60$	Rendah	0	0

Berdasarkan pada tabel di atas, pada aspek keterampilan sebanyak 19 orang siswa (51,4%) termasuk dalam kategori tinggi, sedangkan 18 orang siswa (48,6%) termasuk dalam kompetensi sedang.

3. Kompetensi Siswa Aspek Sikap

Data variabel profil kompetensi siswa untuk aspek sikap diperoleh dari data sekunder yaitu rata-rata dari nilai inisiatif dan inovatif, disiplin, motivasi

kerja, dan sikap/perilaku siswa selama pelaksanaan Prakerin. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini merupakan nilai yang diisi langsung oleh industri, dimana pihak industri mengetahui kinerja siswa selama pelaksanaan prakerin. Jumlah responden sebanyak 37 siswa.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan SPSS 16.0 *for windows* untuk aspek sikap, diperoleh skor tertinggi 87,50 dan skor terendah 68,75, sehingga *range* 18,75. Nilai *mean* 81,51, *median* 81,25, dan modus 80,5 serta *standard deviasi* 3,82. Daftar distribusi frekuensi dari aspek sikap sebagai berikut:

Tabel 33. Distribusi Frekuensi Data Aspek Sikap

No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	66-69	2	5,40
2	70-73	0	0
3	74-77	0	0
4	78-81	21	56,76
5	82-85	10	27,03
6	86-89	4	10,81
	Total	37	100

Berikut ini deskripsi data kompetensi siswa saat prakerin pada aspek keterampilan disajikan per indikator:

Tabel 34. Kategori Data Aspek Sikap per Indikator

No	Indikator	Tinggi		Sedang		Rendah	
		n	%	n	%	n	%
1	Inisiatif dan inovatif	10	27	27	73	0	0
2	Disiplin	22	59,5	15	40,5	0	0
3	Motivasi kerja	24	64,9	13	35,1	0	0
4	Sikap/perilaku	23	62,2	14	37,8	0	0

Keterangan: n=jumlah siswa

Hasil kategori data pada tabel di atas, dibuat berdasarkan interval nilai seperti disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 35. Interval Nilai untuk Kategori Data Aspek Sikap

Aspek	Interval	Kategori
Inisiatif dan inovatif	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah
Disiplin	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah
Motivasi	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah
Sikap/perilaku	$x > 80$	Tinggi
	$60 \leq x \leq 80$	Sedang
	$x < 60$	Rendah

Berdasarkan tabel 34, pada indikator inisiatif dan inovatif sebanyak 10 siswa (27%) berada pada kategori tinggi, dan 27 siswa (73%) berada pada kategori sedang. Pada indikator disiplin sebanyak 22 siswa (59,5%) berada pada kategori tinggi dan 15 siswa (40,5%) berada pada kategori sedang. Pada indikator motivasi kerja siswa sebanyak 24 siswa (64,9%) siswa berada pada kategori tinggi dan 13 siswa (35,1%) berada pada kategori sedang. Pada indikator sikap/perilaku sebanyak 23 siswa (62,6%) siswa berada pada kategori tinggi dan 14 siswa (37,8%) berada pada kategori sedang. Untuk mengetahui nilai keseluruhan, dapat dilakukan dengan mencari rata-rata dari semua indikator pada setiap siswa. Setelah didapat rata-rata dari setiap siswa, maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 36. Kategori Data Aspek Sikap

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 80$	Tinggi	31	83,8
2.	$60 \leq x \leq 80$	Sedang	6	16,2
3.	$x < 60$	Rendah	0	0

Berdasarkan pada tabel di atas, pada aspek keterampilan sebanyak 31 siswa (83,8%) termasuk dalam kategori tinggi, sedangkan 6 orang siswa (16,2%) termasuk dalam kompetensi sedang.

Setelah dilakukan analisis data pada 3 aspek kompetensi kemudian dilakukan analisis data akhir dengan mencari rata-rata nilai aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Dengan demikian, hasil dari analisis data akhir dapat dilakukan interpretasi kecenderungan data berdasarkan kategori yang ada. Berikut ini hasil analisis profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari pada Prakerin di hotel ditinjau dari aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap yaitu:

1. Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Sanitasi *Hygiene*

Hasil penelitian profil kompetensi siswa SMKN 3 Wonosari dalam Prakerin di hotel pada kompetensi Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Sanitasi *Hygiene* diperoleh skor tertinggi 73,33 dan skor terendah 59,42 , sehingga *range* 13,91. Nilai *mean* 69,44, *median* 69,58, dan modus 68,92 serta *standard deviasi* 2,82. Daftar distribusi frekuensi dari profil kompetensi siswa pada kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene* sebagai berikut:

Tabel 37. Distribusi Frekuensi Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*

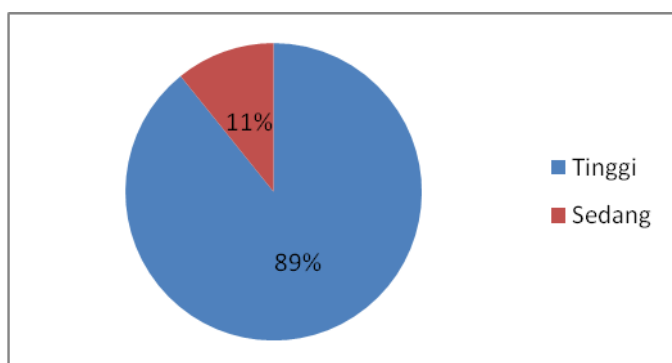
No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	58-60	2	5,41
2	61-63	0	0
3	64-66	0	0
4	67-69	18	48,65
5	70-72	16	43,24
6	73-75	1	2,7
	Total	37	100

Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 38. Kategori Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 68,11$	Tinggi	33	89,2
2.	$50,75 \leq x \leq 68,11$	Sedang	4	10,8
3.	$x < 50,75$	Rendah	0	0

Adapun persentase dalam diagram lingkaran dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 2. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene*

Berdasarkan tabel 38 dan gambar 2 menunjukkan bahwa profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari yang melaksanakan Prakerin di hotel, sebanyak 33 orang siswa tergolong tinggi pada kompetensi menerapkan K3 dan sanitasi *hygiene*. Sementara 4 orang siswa memiliki kompetensi yang sedang dan tidak ada siswa yang memiliki kompetensi yang rendah.

2. Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

Hasil penelitian profil kompetensi siswa SMKN 3 Wonosari dalam Prakerin di hotel pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan diperoleh skor tertinggi 73,5 dan skor terendah 59,42 , sehingga *range* 14,08. Nilai *mean* 69,27, *median* 69,50, dan modus 68,92 serta *standard deviasi* 2,80. Daftar distribusi frekuensi data profil kompetensi siswa pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan sebagai berikut:

Tabel 39. Distribusi Frekuensi Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

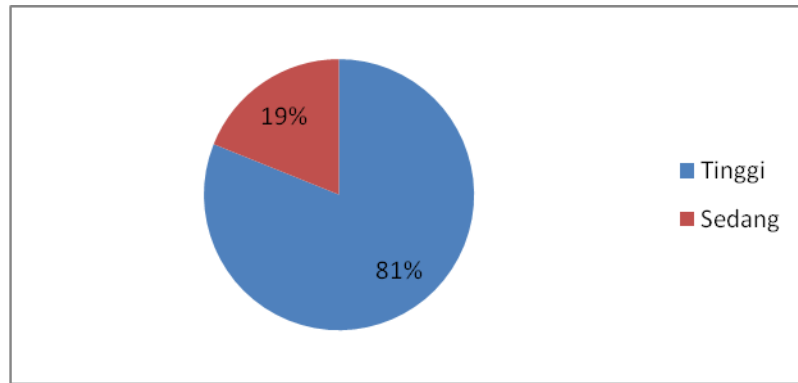
No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	58-61	2	5,41
2	62-64	0	0
3	65-67	0	0
4	68-70	22	56,75
5	71-73	12	32,43
6	74-76	2	5,41
	Total	37	100

Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 40. Kategori Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 68$	Tinggi	30	81,1
2.	$50,67 \leq x \leq 68$	Sedang	7	18,9
3.	$x < 50,67$	Rendah	0	0

Adapun persentase dalam diagram lingkaran dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 3. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

Berdasarkan tabel 40 dan gambar 3 menunjukkan bahwa profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari yang melaksanakan Prakerin di hotel, sebanyak 30 orang siswa tergolong tinggi pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan. Sementara 7 orang siswa memiliki kompetensi yang sedang dan tidak ada siswa yang memiliki kompetensi yang rendah.

3. Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

Hasil penelitian profil kompetensi siswa SMKN 3 Wonosari dalam Prakerin di hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental diperoleh skor tertinggi 75,33 dan skor terendah 60,92 , sehingga *range* 14,41. Nilai *mean* 70,94, *median* 71,08, dan modus 71,50 serta *standard deviasi* 2,89. Daftar distribusi frekuensi data profil kompetensi siswa pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental sebagai berikut:

Tabel 41. Distribusi Frekuensi Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

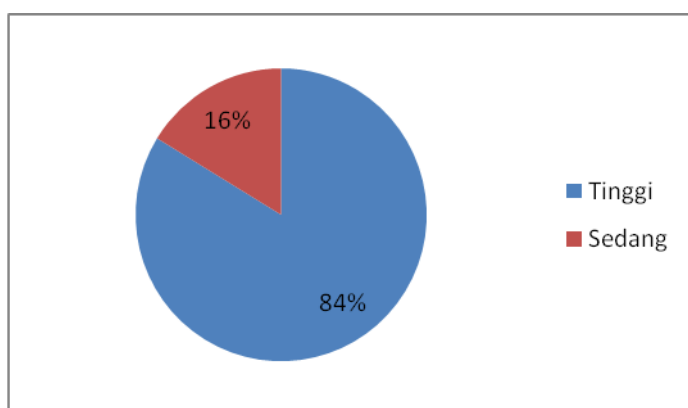
No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase(%)
1	59-61	2	5,41
2	62-64	0	0
3	65-67	0	0
4	68-70	16	43,24
5	71-73	15	40,54
6	74-76	4	10,81
	Total	37	100

Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 42. Kategori Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 69,67$	Tinggi	31	83,8
2.	$51,50 \leq x \leq 69,67$	Sedang	6	16,2
3.	$x < 51,50$	Rendah	0	0

Adapun persentase dalam diagram lingkaran dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 4. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

Berdasarkan tabel 42 dan gambar 4 menunjukkan bahwa profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari yang

melaksanakan Prakerin di hotel, sebanyak 31 orang siswa tergolong tinggi pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental. Sementara 6 orang siswa memiliki kompetensi yang sedang dan tidak ada siswa yang memiliki kompetensi yang rendah.

4. Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

Hasil penelitian profil kompetensi siswa SMKN 3 Wonosari dalam Prakerin di hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia diperoleh skor tertinggi 74,50 dan skor terendah 60,08 , sehingga *range* 14,42. Nilai *mean* 70,17, *median* 70,25, dan modus 69,42 serta *standard deviasi* 2,90. Daftar distribusi frekuensi data profil kompetensi siswa pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia sebagai berikut:

Tabel 43. Distribusi Frekuensi Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

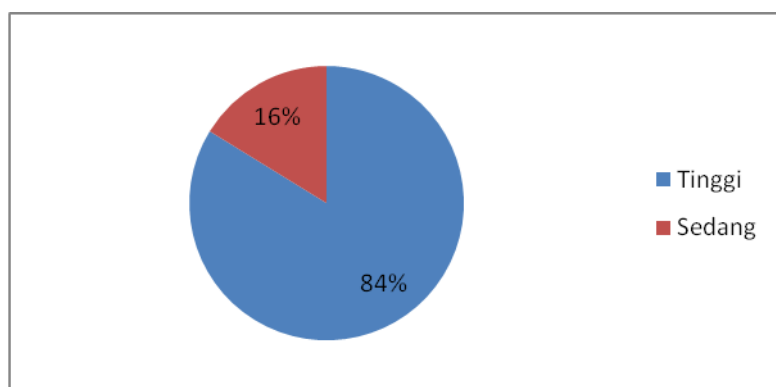
No	Interval skor	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1	59-61	2	5,41
2	62-64	0	0
3	65-67	0	0
4	68-70	22	59,45
5	71-73	11	29,73
6	74-76	2	5,41
	Total	37	100

Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan maka data dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah. Selanjutnya diperoleh hasil seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 44. Kategori Data Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

No	Interval	Kategori	F	%
1.	$x > 69$	Tinggi	31	83,8
2.	$51,17 \leq x \leq 69$	Sedang	6	16,2
3.	$x < 51,17$	Rendah	0	0

Adapun persentase dalam diagram lingkaran dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 5. Diagram Lingkaran Profil Kompetensi Siswa pada Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

Berdasarkan tabel 44 dan gambar 5 menunjukkan bahwa profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari yang melaksanakan prakerin di hotel, sebanyak 31 orang siswa tergolong tinggi pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia. Sementara 6 orang siswa memiliki kompetensi yang sedang dan tidak ada siswa yang memiliki kompetensi yang rendah.

B. Pembahasan

Kompetensi adalah suatu kapasitas seseorang yang mencakup pengetahuan, keterampilan, kepribadian, pengalaman untuk memahami dan menemukan pemecahan masalah yang tepat dengan waktu yang terbatas.

Kompetensi ini meliputi kompetensi kognitif (pengetahuan), afektif (sikap), dan Psikomotor (keterampilan). Pembentukan kompetensi untuk siswa SMK tidak hanya dilakukan di sekolah tetapi juga dilakukan di industri. Praktik Kerja Industri (Prakerin) dilakukan karena fasilitas yang tersedia di industri lebih lengkap dibanding fasilitas yang ada di sekolah. Prakerin ini diperlukan agar siswa dapat mengimplementasikan kompetensi yang sudah dimilikinya secara nyata pada dunia kerja.

Berdasarkan hasil penelitian, profil kompetensi siswa dalam prakerin pada kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi *Hygiene* termasuk dalam kategori yang baik. Kompetensi siswa akan memberi peluang kerja yang baik untuk dapat bekerja setelah lulus. Dengan demikian, siswa telah memahami kebersihan lingkungan kerja, sanitasi *hygiene*, penanganan kecelakaan kerja. Kebersihan lingkungan kerja diartikan siswa telah mampu memahami pentingnya kebersihan lingkungan kerja untuk memberikan kemudahan, keselamatan, dan kenyamanan ketika bekerja. Sanitasi *hygiene* dapat diartikan siswa telah mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan sebelum dan setelah melakukan pekerja, misalnya *grooming* (penampilan), kebersihan peralatan, dan keadaan bahan makanan. Penanganan kecelakaan kerja diartikan siswa telah mengerti hal-hal yang menyebabkan kecelakaan kerja, pencegahan kecelakaan kerja, dan penanganan ketika terjadi kecelakaan kerja.

Pada kompetensi Melakukan Persiapan pengolahan, kompetensi siswa termasuk dalam kategori baik. Siswa telah mengerti dengan baik hal-hal yang diperlukan sebelum pengolahan makanan seperti mempersiapkan bumbu, menggunakan teknik olah yang baik, memotong bahan dengan benar, mempersiapkan *garnish* yang cocok untuk hidangan tersebut. Persiapan pengolahan yang baik akan menunjang proses pengolahan makanan menjadi baik pula, sehingga dapat berjalan dengan teratur, rapi dan lancar.

Pada kompetensi Mengolah Makanan Kontinental, kompetensi siswa termasuk baik. Hal ini diartikan bahwa siswa telah mampu mengolah, menyimpan, dan menyajikan makanan-makanan kontinental. Hidangan-hidangan kontinental seperti *appetizer, salad, main course, dessert*, dan sebagainya harus diolah dengan baik dan benar agar mendapat hasil yang baik dan sesuai standar yang telah ada di hotel tersebut.

Pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia, kompetensi termasuk dalam kategori baik. Siswa telah mampu mengolah hidangan yang berasal dari Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dengan benar. Menu makanan Indonesia di hotel disajikan pada setiap waktu makan. Siswa mendapatkan keterampilan yang lebih pada makanan Indonesia. Selain itu, pengetahuan menu Indonesia siswa akan semakin bervariasi.

Kompetensi siswa yang baik akan lebih memudahkan siswa untuk beradaptasi ketika bekerja di dunia kerja. Selain itu, kompetensi siswa yang termasuk dalam kategori baik juga akan sangat mempengaruhi kepercayaan diri siswa setelah lulus nantinya. Siswa akan merasa yakin untuk bekerja pada industri besar jika mereka memiliki kualifikasi kompetensi yang tergolong baik.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan pada hasil analisis dan pembahasan, didapat simpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri di hotel pada kompetensi Menerapkan K3 Dan Sanitasi *Hygiene* termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 33 siswa (89%), kategori sedang sebanyak 4 siswa (11%), dan tidak ada siswa (0%) yang berada pada kategori rendah.
2. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri di hotel pada kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 30 siswa (81%), kategori sedang sebanyak 7 siswa (19%), dan tidak ada siswa (0%) yang berada pada kategori rendah.
3. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri di hotel pada kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 31 siswa (84%), kategori sedang sebanyak 6 siswa (16%), dan tidak ada siswa (0%) yang berada pada kategori rendah.
4. Profil kompetensi siswa Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Wonosari dalam Praktik Kerja Industri di hotel pada kompetensi Mengolah Makanan Indonesia termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 31 siswa (84%),

kategori sedang sebanyak 6 siswa (16%), dan tidak ada siswa (0%) yang berada pada kategori rendah.

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan, dapat dikemukakan bahwa secara keseluruhan profil kompetensi siswa SMK Negeri 3 Wonosari pada Praktik Kerja Industri di hotel dapat dikategorikan tinggi. Profil kompetensi siswa yang baik akan memberikan peluang yang besar bagi siswa untuk dapat bekerja di hotel atau industri lain. Hotel atau industri pasangan memberikan peran yang sangat penting pada pelaksanaan Praktik Kerja Industri. Pelaksanaan Praktik Kerja Industri memberikan pengalaman dan pengetahuan tambahan yang tidak didapatkan siswa pada pembelajaran di sekolah.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan dengan sebaik-baiknya, namun masih mempunyai keterbatasan dan kelemahan antara lain sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya melakukan pengukuran untuk aspek pengetahuan saja. Sementara itu, aspek keterampilan dan sikap tidak bisa dilakukan observasi dikarenakan ketika proses penelitian pelaksanaan praktik kerja industri sudah berakhir, sehingga untuk data keterampilan dan sikap menggunakan data sekunder yaitu nilai prakerin yang dinilai langsung oleh pembimbing industri.

2. Penelitian ini hanya dilakukan pada beberapa kompetensi saja. Ada beberapa industri yang tidak mengajarkan kompetensi tersebut kepada siswa. Oleh karena itu, tidak semua kompetensi dijadikan variabel dalam penelitian ini.

D. Saran

1. Bagi siswa disarankan kompetensi siswa untuk semua kompetensi harus tetap ditingkatkan terutama pada aspek keterampilan termasuk rendah jika dibandingkan dengan aspek lainnya. Salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan ini adalah dengan memperpanjang masa Praktik Kerja Industri sehingga siswa bisa memperlajari keterampilan yang lebih banyak lagi.
2. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk dapat mengembangkan penelitian ini lebih luas dan mendalam. Peneliti selanjutnya juga dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan metode lain, misalnya dengan observasi atau wawancara mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Acah Sumiarsih. (2011). *Modul Pengolahan Makanan Kontinental*. Diakses dari smkn9-bdg.com/download/al227.docx pada tanggal 28 Februari 2014 pukul 20.04 WIB.
- Alan Andika Priyatama dan Sukardi. (2013). *Profil Kompetensi Siswa SMK Kompetensi Keahlian Teknik Kendaraan Ringan di Kota Pekalongan*. Jurnal Pendidikan Vokasi, Vol 3, Nomor 2, Juni 2013.
- Anggi Rizki R. (2013). *Profil Kemampuan Psikomotor Siswa Sebagai Refleksi dari Praktik Kerja Industri di SMK Negeri 6 Garut*. Skripsi. UPI
- Anonim. (2012). *35-1011.00 - Chefs and Head Cooks*. Diakses dari <http://www.onetonline.org/link/summary/35-1011.00> pada tanggal 17 Januari 2013 pukul 10.40 WIB.
- Avinda Arisandi dan Suparji. (2012). *Pengaruh Praktik Kerja Industri (Prakerin) Terhadap kompetensi Siswa SMKN 1 Sidoarjo*. Diakses dari <http://www.scribd.com/doc/150991923/PENGARUH-PRAKTIK-KERJA-INDUSTRI-PRAKERIN-TERHADAP-KOMPETENSI-SISWA-SMKN-1-SIDOARJO#download> pada tanggal 5 Februari 2014 pukul 13.25 WIB.
- Bartono. (2005). *Hotel training yang efektif, panduan on the job training untuk pendidikan pariwisata dan perhotelan*. Yogyakarta: Andi
- Hassan Shadily. (2005). *Kamus Inggris- Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Joko Sutrisno. (2008). *Pelaksanaan Prakerin*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Pendidikan Menengah Kejuruan
- Kokom Komariah dan Marwanti. (2010). *Pemantapan Dan Pengembangan Pengetahuan Menu Dan Resep*. Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Dr.%20Kokom%20Komariah,%20M.Pd./MODUL%20RESEP%20DAN%20MENU%20KONTINENTAL.pdf> pada tanggal 1 Maret 2014 pukul 06.28 WIB
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicitra Karya nusa
- Moh. Adam Jerusalem dan Enny Zuhny Khayati. (2010). *Modul Keselamatan dan Kesehatan Kerja*. Yogyakarta: FT UNY
- Muhammad Rohman dan Sofan Amri. (2013). *Strategi dan Desain Pengembangan Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Prestasi Pustakarya

- Prihastuti Ekawatiningsih, Sutriyati Purwanti, Kokom Komariah. (2008). *Restorant untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional
- Putu Sudira. (2006). *Pembelajaran di SMK*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah
- Rina Hidayati (2010). *Kontribusi Praktik Kerja Lapangan Dalam Pembentukan Kompetensi Siswa Tata Boga di SMK Negeri 2 Godean*. Skripsi. FT UNY
- Rumekso. (2001). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi Offset
- SMKN 3 Wonosari. (2012). *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Program Keahlian Tata Boga*. Wonosari: SMKN 3 Wonosari
- . (2013). *Pedoman Praktik Kerja Industri (Prakerin) SMK Negeri 3 Wonosari*. Wonosari: SMKN 3 Wonosari
- Sudaryono. (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudaryono, Gaguk Margono, Wardani Rahayu. (2013). *Pengembangan Instrumen Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- . (2012). *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. (2013). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan edisi 2*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sukardi. (2011). *Evaluasi Pendidikan: Prinsip dan Operasionalnya*. Jakarta: Bumi Aksara
- Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. (2011). *Modul Pengolahan Makanan Indonesia*. Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/titin-hera-widi-handayani-mpd/modul-ppg-pengolahan-makanan-indonesia.pdf> tanggal 1 Maret 2014 pukul 09.15 WIB
- Wardiman Djojonegoro. (1997). *Keterampilan Menjelang 2020 untuk Era Global*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- . (1998). *Peningkatan Kualitas SDM melalui Pendidikan dan Kebudayaan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Wowo Sunaryo Kuswara. (2013). *Dasar-Dasar Pendidikan Vokasi dan Kejuruan*. Bandung: Alfabeta

Zarmin. (2011). *Model Tes dan Analisis Kompetensi Siswa di Sekolah Dasar*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Instrumen Penelitian

- A. Kisi-Kisi Instrumen
- B. Instrumen Penelitian

INSTRUMEN PENELITIAN

Petunjuk pengisian

1. Isilah identitas terlebih dahulu pada lembar jawaban yang telah disediakan.
2. Bacalah setiap pertanyaan dengan seksama dan isilah dengan jawaban yang benar
3. Berilah tanda silang (x) pada alternative jawaban A, B, C, D, atau E yang benar dengan ketentuan sebagai berikut:

A. Jika (1), (2), dan (3) yang benar

B. Jika (1) dan (3) yang benar

C. Jika (2), dan (4) yang benar

D. Jika hanya (4) yang benar

E. Jika semuanya benar

-
1. Komponen kebersihan diri (*personal hygiene*) terdiri dari hal-hal sebagai berikut....

- (1)Rambut dan kulit kepala
- (2)Tangan dan kuku
- (3)Pakaian
- (4)Peralatan

Jawaban: A

2. Komponen pakaian seorang chef yang standar yaitu....

- (1) *Chef's hat*
- (2) *Aprons*
- (3) *Chef jacket*
- (4) *Necktie*

Jawaban: E

3. Syarat fisik dapur yang baik untuk digunakan sebagai tempat pengolahan makanan yaitu....

- (1)Lantai kedap air dan mudah dibersihkan
- (2)Sebaiknya tidak ada saluran air didalam dapur
- (3)Ventilasi udara cukup
- (4)Penerangan cukup menggunakan cahaya dari matahari

Jawaban: B

4. Ruang lingkup *hygiene* makanan adalah....

- (1)Mencuci bahan makanan seperlunya
- (2)Menghindari bersin didepan makanan
- (3)Mencicipi makanan menggunakan jari
- (4)Memasak makanan sampai matang

Jawaban: C

5. Freezer digunakan untuk menyimpan bahan makanan diantaranya....

- (1) Daging, ikan, ayam
- (2) *Seafood*, *sauce* yang telah jadi, bumbu jadi
- (3) Nugget, unggas, udang
- (4) Tahu, kepiting, sayuran

Jawaban: A

6. Berikut ini merupakan alat pengolahan yang terbuat dari aluminium yaitu....

- (1) Kastrol, panci *presscooker*, dan wajan
- (2) *Spider*, sendok, dan *chopping board*
- (3) Loyang brownies, ayakan tepung, dan parutan keju
- (4) Cetakan kembang goyang, *scrapers*, dan *pipping bag*

Jawaban: B

7. Berikut ini yang termasuk alat penghancur dan pengaduk adalah....

- (1) *Food processor* dan *mixer*
- (2) Gilingan daging dan *laddle*
- (3) Cobek dan *balloon whisk*
- (4) Blender dan *scrapers*

Jawaban: A

8. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan panci presto (*presscooker*) yaitu....

- (1) Dilarang membuka panci ketika masih panas
- (2) Dimasak dengan api besar
- (3) Buka panci presto ketika tekanan sudah turun
- (4) Menghemat bahan bakar

Jawaban: B

9. Teknik perawatan peralatan berbahan teflon yaitu....

- (1) Jangan menggunakan alat pengaduk berbahan logam
- (2) Gunakan api kecil atau suhu rendah
- (3) Cuci peralatan berbahan teflon dalam keadaan dingin
- (4) Jangan mencuci teflon dengan spons kasar

Jawaban: E

10. Langkah-langkah melakukan hygiene peralatan di hotel yaitu....

- (1) Menghilangkan kotoran yang menempel pada peralatan
- (2) Dibersihkan dengan menggunakan sabun/deterjen
- (3) Dibilas dan disanitasi menggunakan suhu tinggi
- (4) Dikeringkan dengan menggunakan kain atau handuk

Jawaban: E

11. Penyebab kecelakaan yang terjadi di tempat kerja diantaranya....

- (1)Keadaan pekerja sendiri (*human error*)
- (2)Keadaan mesin atau peralatan (*machine and tools condition*)
- (3)Keadaan lingkungan kerja (*work environment*)
- (4)Keadaan prosedur pekerjaan (*procedure error*)

Jawaban: A

12. Peralatan dan obat-obatan P3K yang harus ada di dapur yaitu....

- (1)Kasa steril dan kapas putih
- (2)Plester/tensoplast dan gunting
- (3)Alkohol 70% dan rivanol
- (4)Paracetamol dan oralit

Jawaban: E

13. Penanganan yang dilakukan terhadap orang yang mengalami luka adalah....

- (1)Membersihkan luka dengan antiseptic
- (2)Menutup luka dengan kasa steril/plester
- (3)Jika lukanya besar maka dibalut tekan menggunakan pembalut luka
- (4)Melakukan relaksasi

Jawaban: A

14. Berikut ini masakan yang dibuat dengan menggunakan bumbu putih yaitu....

- (1)Gudeg, opor ayam, dan sayur bobor
- (2)Kalio, rawon, dan rendang
- (3)Semur, terik daging, dan lodeh
- (4)Bacem, pepes, dan rolade

Jawaban: B

15. Bumbu yang terbuat dari hasil fermentasi kacang kedelai, gula, garam, berwarna gelap, tekstur kental dan rasa manis adalah....

- (1)Kecap ikan
- (2)Kecap pedas
- (3)Kecap asin
- (4)Kecap manis

Jawaban: D

16. Bahan-bahan yang harus disediakan untuk membuat rica-rica ayam yaitu....

- (1)Bumbu merah, ayam, daun kemangi, daun pisang
- (2)Bumbu merah, ayam, jeruk, buncis, serai.
- (3)Bumbu merah, ayam, daun kemangi, buncis
- (4)Bumbu merah, ayam, tomat, jahe, serai, daun kemangi

Jawaban: D

17. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat gudeg adalah....

- (1) Bumbu putih
- (2) gula merah
- (3) daun jati
- (4) kunyit

Jawaban: A

18. Hal yang harus diperhatikan dalam merebus sayuran yaitu....

- (1) Sayuran hijau direbus dalam keadaan terbuka
- (2) Kentang sebaiknya direbus dimulai setelah air mendidih
- (3) Rebus sayuran berurutan mulai dari warna yang tidak merusak warna sayuran lain.
- (4) Merebus sayuran dimasukkan pada saat air belum mendidih

Jawaban: A

19. Prinsip-prinsip teknik *blanching* yaitu....

- (1) Bahan makanan dimasukkan setelah air mendidih
- (2) Rebus dalam waktu singkat kemudian diangkat
- (3) Bahan makanan yang telah direbus dimasukkan dalam air dingin
- (4) Dimulai dengan air mendidih

Jawaban: E

20. Teknik *braising* adalah memasak makanan dengan sedikit cairan dan dimasak dalam keadaan tertutup. Contoh masakan yang dimasak dengan teknik *braising* yaitu....

- (1) Opor ayam
- (2) Gulai kambing
- (3) Lodeh
- (4) Semur daging

Jawaban: D

21. Jenis potongan sayur pada gambar dibawah ini adalah potongan sayur (secara berurutan)....



- (1) *Macedoine, jardiniere, paysanne, dan juliene*
- (2) *Paysanne, miced, jardiniere, dan slice*
- (3) *Cube, jardiniere, brunoise, dan juliene*
- (4) *Cube, jardiniere, paysanne, dan juliene*

Jawaban: D

22. Potongan kentang pada gambar dibawah ini disebut....



- (1) *Chips*
- (2) *Turning*
- (3) *Wedges*
- (4) *Jardiniere*

Jawaban: B

23. Jenis potongan untuk parsley yang dicincang sampai sangat halus disebut....

- (1) *Fine brunoise*
- (2) *Slice*
- (3) *Small dice*
- (4) *Fine chop*

Jawaban: D

24. Bahan-bahan yang bisa dibuat menjadi *garnish* berbentuk bunga yaitu....

- (1) wortel
- (2) tomat
- (3) lobak
- (4) daun bawang

Jawaban: A

25. Jenis buah yang dapat disajikan sebagai *garnish* makanan adalah....

- (1) Tomat dan lobak
- (2) Bawang bombay dan bengkuang
- (3) Mentimun dan lemon
- (4) Radish dan buah bit

Jawaban: B

26. Saus dibawah ini yang dibuat dengan menggunakan *mayonaisse* diantaranya....

- (1) *Tartar sauce*
- (2) *Calipso sauce*
- (3) *Thousand island sauce*
- (4) *Cocktail sauce*

Jawaban: E

27. Jenis-jenis *stock* diantaranya....

- (1) *Brown stock*
- (2) *Chicken stock*
- (3) *Fish stock*
- (4) *Veal stock*

Jawaban: A

28. Jenis bahan cair yang digunakan untuk pembuatan *sauce* diantaranya....

- (1) *Stock*
- (2) Susu
- (3) *Oil*/minyak
- (4) Cuka

Jawaban: A

29. Bahan-bahan yang digosongkan ketika membuat *brown stock* yaitu....

- (1) *Roux*
- (2) Tulang
- (3) *Bauquette garni*
- (4) Wortel

Jawaban: C

30. Berikut ini yang contoh dari *clear soup* yaitu....

- (1) *Cream of chicken soup*
- (2) *Vegetable soup*
- (3) *Zuppa soup*
- (4) *Consomme*

Jawaban: C

31. Ciri-ciri sup kental adalah sebagai berikut....

- (1) Dikentalkan dengan menggunakan bahan pengental *roux*
- (2) Dikentalkan dengan menggunakan salah satu bahan dari sup tersebut
- (3) Penyajiannya dengan ditambahkan susu atau cream
- (4) Dijernihkan dengan menggunakan *meat clarification*

Jawaban: A

32. Peletakkan garnish dalam penyajian sup diantaranya....

- (1) Didalam sup atau garnish digunakan juga sebagai bahan isi
- (2) Garnish ditaburkan diatas sup atau sebagai *topping*
- (3) Garnish berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta
- (4) Tidak diberikan *garnish*

Jawaban: A

33. Berikut ini yang merupakan hidangan cold appetizer yaitu....

- (1) *Egg croquette* dan *macaroni schotell*
- (2) *Tomato canape* dan *shrimp canape*
- (3) *Quiche lorraine* dan *bitter ballen*
- (4) *Cocktail salad* dan *american salad*

Jawaban: C

34. Berikut ini yang merupakan hidangan hot appetizer yaitu....

- (1) *Shrimp canape* dan *coleslow*
- (2) *Spring roll* dan *cheese resoles*
- (3) *Fritures* dan *rusian salad*
- (4) *Meat croquette* dan *bitter ballen*

Jawaban: C

35. Dalam pembuatan salad, yang termasuk body adalah....

- (1) *Mayonnaise* dan *french dressing*
- (2) Lettuce dan daun selada
- (3) Lada dan garam
- (4) Daging asap dan timun

Jawaban: D

36. Proses pembuatan *croquette* adalah sebagai berikut....

- (1) Perebusan sayuran sebagai bahan isian
- (2) Sauteing bawang bombay untuk bumbu
- (3) Mempersiapkan bahan pelapis
- (4) Pembuatan *roux*

Jawaban: E

37. Syarat-syarat pembuatan *croquette* adalah....

- (1) *Roux* jangan terlalu lembek
- (2) Dibungkus dengan menggunakan kulit lumpia
- (3) Dilapisi dengan terigu, kocokan telur, dan tepung panir
- (4) Diisi dengan bahan isi ketika akan dibentuk

Jawaban: B

38. Alat-alat yang digunakan untuk menyajikan appetizer adalah....

- (1) *B & B plate*, *appetizer fork*, dan *appetizer spoon*
- (2) *Bowl* dan *spoon*
- (3) *Dinner plate*, *appetizer fork*, dan *appetizer spoon*
- (4) *Salad plate*, *appetizer fork*, dan *appetizer spoon*

Jawaban: D

39. Perhatikan gambar berikut ini, pilihlah jenis sandwich yang termasuk *closed sandwich* adalah....



- (1) Gambar 1
- (2) Gambar 2
- (3) Gambar 3
- (4) Gambar 4

Jawaban: A

40. Teknik penyajian *sandwich* yaitu....

- (1) *Sandwich* dipotong menjadi 2 atau 3 bagian
- (2) Disertai salad sebagai pelengkap
- (3) Disajikan bersama hidangan kentang sebagai pelengkap
- (4) *Sandwich* disajikan tanpa ditutup dengan roti dibagian atasnya.

Jawaban: E

41. Cara membuat hidangan *cauli flower mornay* yaitu....

- (1) Rebus bunga kol sampai $\frac{3}{4}$ matang
- (2) Letakkan bunga kol pada loyang
- (3) Siram bechamel sauce dan tabur keju parut
- (4) Oven hingga berwarna kecoklatan

Jawaban: E

42. Jenis pasta yang berbentuk seperti lembaran adalah....

- (1) *Spaghetti*
- (2) *Fettucine*
- (3) *Spaghettoni*
- (4) *Lasagna*

Jawaban: D

43. Jenis pasta yang berbentuk pipa (tubes) adalah....

- (1) *Penne* dan *macaroni*
- (2) *Spaghetti* dan *fettucine*
- (3) *Ziti* dan *elbow macaroni*
- (4) *Ravioli* dan *fusilli*

Jawaban: B

44. *Sauce* yang cocok untuk hidangan pasta diantaranya....

- (1) *Tomatto sauce*
- (2) *Carbonara sauce*
- (3) *Meat sauce*
- (4) *Orange sauce*

Jawaban: A

45. Teknik yang dilakukan agar mendapat tekstur pasta agar tidak terlalu lembut yaitu....

- (1) Meniriskan pasta setelah matang
- (2) Memberikan sedikit minyak
- (3) Meniriskan pasta dan dibilas dengan air dingin
- (4) Memasak pasta setengah matang

Jawaban: A

46. Hidangan telur yang biasa disajikan saat *breakfast* yaitu....

- (1) *Scramble eggs*
- (2) *Mushroom ommelete*
- (3) *Poached eggs*
- (4) *Boiled eggs*

Jawaban: E

47. Berikut ini yang termasuk *main course* berbahan dasar daging sapi adalah....

- (1) *Baked macaroni cheese* dan *cruchy drumstick*
- (2) *Sirloin steak with mushroom sauce* dan *beef stew*
- (3) *Esacalope gordon blue* dan *brown lamb stew*
- (4) *T bone steak* dan *black pepper steak*

Jawaban: C

48. *Black papper steak* menggunakan daging sapi bagian....

- (1) *Tenderloin*
- (2) *Shank*
- (3) *Rib*
- (4) *Sirloin*

Jawaban: D

49. Hidangan dari fillet ayam yang berbentuk hati kemudian diolah dengan cara *dimarinade*, kemudian diberi tepung terigu dan telur lalu disaute disebut....

- (1) *Chicken saute morenggo*
- (2) *Chicken maryland*
- (3) *Chicken saute chasseur*
- (4) *Chicken picata milanaise*

Jawaban: D

50. Teknik pengolahan hidangan *calamary* adalah....

- (1) *Braising*
- (2) *Stewing*
- (3) *Steaming*
- (4) *Deep frying*

Jawaban: D

51. Penyajian *beef steak* disajikan dengan....

- (1) *Bake potatoes*
- (2) *jardiniere of vegetable*
- (3) *Dutch potatoes*
- (4) *Fettucine in pesto sauce*

Jawaban: E

52. Alat yang digunakan untuk menyajikan steak adalah....

- (1) *Hot plate*
- (2) *Dinner fork*
- (3) *Dinner knife*
- (4) *Dinner spoon*

Jawaban: A

53. Macam-macam salad Indonesia diantaranya....

- (1) Asinan jakarta
- (2) Gado-gado
- (3) Pecel
- (4) Urap

Jawaban: E

54. Saus yang digunakan untuk membuat salad Indonesia yaitu....

- (1) Saus kacang
- (2) *Mayonaise*
- (3) Saus gula
- (4) Kecap

Jawaban: B

55. Salad Indonesia yang disajikan dengan sambal kelapa yaitu....

- (1) Urapan
- (2) Asinan
- (3) Terancam
- (4) Karedok

Jawaban: B

56. Alat yang digunakan untuk menyajikan gado-gado sebagai *appetizer* adalah....

- (1) *B & B plate, appetizer fork, dan appetizer spoon*
- (2) *Bowl dan spoon*
- (3) *Dinner plate, appetizer fork, dan appetizer spoon*
- (4) *Salad plate, appetizer fork, dan appetizer spoon*

Jawaban: D

57. Sup atau soto Indonesia yang berbahan isi daging ayam diantaranya....

- (1) Tekwan
- (2) Sup konro
- (3) Coto makassar
- (4) Kimlo

Jawaban: D

58. Sup atau soto Indonesia yang memiliki isi daging sapi adalah....

- (1) Sup konro dan sup buntut
- (2) Sup kaki kambing dan sup iga
- (3) Coto makassar dan soto padang
- (4) Soto madura dan soto bandung

Jawaban: B

59. Hal-hal yang mempengaruhi kualitas sup/soto yang dihasilkan....

- (1) Kaldu/ sup
- (2) Sayur-sayuran
- (3) Bumbu
- (4) Daging, unggas, atau seafood

Jawaban: A

60. Bahan pelengkap yang digunakan untuk menyajikan soto diantaranya....

- (1) Sambal
- (2) Kecap
- (3) Jeruk nipis
- (4) Tomat

Jawaban: A

61. Masakan Indonesia yang terbuat dari nasi dan dibungkus dengan daun pisang diantaranya....

- (1) Lontong
- (2) Lemper
- (3) Ketupat
- (4) Lemang

Jawaban: B

62. Jenis hidangan nasi yang biasa disajikan pada waktu sarapan di Indonesia....

- (1)Nasi uduk
- (2)Bubur ayam
- (3)Nasi goreng
- (4)Nasi kuning

Jawaban: E

63. Jenis olahan nasi yang dibungkus daun pisang adalah....

- (1)Arem-arem
- (2)Nasi tumpeng
- (3)lontong
- (4)Nasi kuning

Jawaban: B

64. Berikut ini adalah jenis mie yang berasal dari dataran sumatera adalah....

- (1)Mie letheak
- (2)Bakmi goreng
- (3)Kwetiaw siram
- (4)Mie goreng aceh

Jawaban: D

65. Berikut ini jenis sate yang terbuat dari daging ayam diantaranya....

- (1)Sate madura
- (2)Sate ponorogo
- (3)Sate ambal
- (4)Sate padang

Jawaban: A

66. Dibawah ini merupakan tahapan pembuatan sate ayam yaitu

- (1) Potong – cencam – cuci – tusuk – bakar
- (2) Tusuk – cencam – potong – cuci – bakar
- (3) Cuci – cencam – potong – tusuk – bakar
- (4) Cuci – potong – tusuk – cencam – bakar

Jawaban: D

67. Hidangan lauk Indonesia yang diolah dengan cara dibakar diantaranya....

- (1)Sate lilit, otak-otak
- (2)Kalio, mangut lele
- (3)Ikan bakar colo-colo, bebek panggang
- (4)Ikan dabu-dabu, ikan asam manis

Jawaban: B

68. Jenis hidangan yang berasal dari tanah sumatera diantaranya....

- (1) Terik daging dan sate pentul
- (2) Rendang dan sate padang
- (3) Sate lilit dan iga bakar
- (4) Malbi dan kari kambing

Jawaban: C

69. Di Indonesia, daging sapi biasanya diolah menjadi hidangan....

- (1) Balado, rica-rica, dan dabu-dabu
- (2) Rendang, galantin, semur
- (3) Besengek, bumbu rujak, bumbu bali
- (4) Kalio, terik, dan malbi

Jawaban: C

70. Cara membuat hidangan Bebek panggang adalah....

- (1) Bebek dipotong, cuci bersih dan marinir dengan jeruk nipis, garam, bawang putih, kunyit, lada selama 10 menit
- (2) Ungkep bebek dengan bumbu kuning selama 30 menit lalu tiriskan
- (3) Lumuri bebek dengan kecap manis, lalu panggang sampai coklat
- (4) Angkat bebek panggang lalu hidangkan dengan sambal tomat

Jawaban: E

71. Proses pembuatan selat solo adalah....

- (1) Panaskan margarine, tumis bawang merah, bawang putih sampai harum
- (2) Masukkan daging sapi has dalam, kecap manis, tomat, kayu manis, cengkeh, pala, dan air
- (3) Masak daging hingga matang dan bumbu meresap.
- (4) Sajikan daging bersama dengan saus dan sayuran pelengkap

Jawaban: E

72. Penyajian selat solo yaitu dengan pendamping berupa....

- (1) Buncis dan wortel rebus
- (2) Kentang dan telur rebus
- (3) Saus
- (4) Kerupuk

Jawaban: A

73. Sauce yang cocok untuk hidangan seafood diantaranya....

- (1) Saus asam manis
- (2) Saus padang
- (3) Saus tiram
- (4) Saus pedas

Jawaban: E

Lampiran 2

Surat Keterangan Validasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 264, 289, 292 (0274) 586734 Fax (0274) 586734
website: <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP : 19791002 200801 2 003
Program Keahlian: Tata Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rini Oktaviani
NIM : 10511249002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Profil Kemampuan Siswa Program Keahlian Tata Boga
SMK Negeri 3 Wonosari Dalam Praktik Kerja Industri
(Prakerin) di Hotel

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 April 2014

Validator

Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP.19791002 200801 2 003

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rini Oktaviani

NIM : 10511249002

Judul TAS : Profil Kemampuan Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari Dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin) di Hotel

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1.	Mengolah hidangan Indonesia	- belum ada soal mie (e) - belum ada soal seafood (e)
		- Soal no. 90 → tidak sesuai indikator (diganti seafood)
2.	Melakukan persiapan pengolahan	- soal no. 18 gambar tidak jelas dan hampir mirip. (bisa diganti jenis bumbu lain), No-20 → optionnya 8 gambar.
	Komentar Umum/Lain-lain: sudah cukup baik, hanya perlu perbaikan, ada yang soalnya belum sesuai indikator	

Yogyakarta, 7 April 2014

Validator,



Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP.19791002 200801 2 003



KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 264, 289, 292 (0274) 586734 Fax (0274) 586734
website: <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kadarsih, S.Pd
NIP : 19700315 200501 2 008
Program Keahlian: Tata Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rini Oktaviani
NIM : 10511249002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Profil Kemampuan Siswa Program Keahlian Tata Boga
SMK Negeri 3 Wonosari Dalam Praktik Kerja Industri
(Prakerin) di Hotel

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2014

Validator

Kadarsih, S.Pd

NIP.19700315 200501 2 008

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rini Oktaviani

NIM : 10511249002

Judul TAS : Profil Kemampuan Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari Dalam Praktik Kerja Industri
(Prakerin) di Hotel

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/Lain-lain: Gunakan bahasa yang mudah dipahami anak dan jangan menggunakan option pilihan yang menggiring ke arah jawaban yang jelas	

Yogyakarta, April 2014

Validator,



Kadarsih, S.Pd

NIP.19700315 200501 2 008

Lampiran 3

Uji Coba Instrumen

- A. Jawaban Uji Instrumen
- B. Hasil Analisis menggunakan
ITEMAN

Jawaban Uji Instrumen

No	Nomor Butir Soal																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45			
1	A	A	B	C	C	B	B	C	B	E	E	E	E	E	A	D	A	C	D	A	B	E	E	B	D	A	B	E	B	C	A	D	A	C	A	A	A	A	C	D	D	B	C	A	D			
2	D	B	A	D	C	A	E	A	A	E	B	E	B	A	A	C	A	C	E	A	B	E	E	C	B	E	B	B	C	D	B	E	D	B	C	A	A	D	D	C	E	E	D	E	B	C	B	
3	A	E	A	C	C	B	B	E	D	E	E	E	E	E	E	A	D	D	A	D	B	E	C	B	B	D	D	E	D	D	A	D	E	C	C	B	C	D	D	D	D	D	D	B	C	A	A	
4	A	E	B	C	C	A	A	A	B	A	A	A	E	A	A	E	B	D	C	D	A	A	E	E	D	D	B	B	D	E	E	A	D	A	E	C	A	A	E	C	D	C	E	A	E	D		
5	A	B	C	C	C	D	B	A	A	A	E	B	D	B	A	A	C	A	C	E	A	A	E	B	A	E	B	D	C	B	E	D	B	C	C	A	A	A	C	C	D	D	E	E	D	E	B	B
6	D	D	C	C	A	D	E	A	A	A	A	E	E	B	D	A	D	C	D	A	C	B	B	A	A	C	D	B	D	D	A	D	B	C	B	B	B	D	D	D	D	D	D	B	C	A		
7	A	B	B	C	C	B	B	A	A	E	E	E	E	A	A	B	D	C	D	A	A	A	E	E	B	B	D	E	E	E	E	D	E	B	C	E	A	D	A	C	D	B	E	A	D			
8	D	E	E	C	A	B	A	A	E	E	A	D	E	B	A	A	D	C	A	A	C	B	B	A	A	C	E	B	A	A	A	D	A	A	C	B	B	B	D	C	A	D	D	A	C	A		
9	A	E	B	E	C	A	B	A	B	E	C	E	A	A	A	D	D	D	D	A	A	E	D	B	A	B	D	B	D	B	B	E	E	E	C	D	A	A	C	C	D	D	D	A	B	D		
10	A	A	B	E	A	B	B	A	E	E	E	E	E	E	A	B	D	D	A	A	A	E	D	E	D	B	D	E	D	D	E	D	E	E	C	A	A	D	C	D	E	D	A	E	D			
11	A	E	B	C	C	B	B	A	B	E	E	A	E	A	A	B	D	C	D	A	A	A	E	D	B	B	D	E	E	E	E	D	A	E	C	E	A	D	C	D	D	B	E	B	D			
12	A	A	B	D	D	A	D	B	B	B	D	B	C	A	E	D	E	C	D	A	A	E	D	A	D	B	D	E	E	C	C	A	A	D	A	C	A	A	C	C	D	C	E	D	D	D		
13	A	C	B	C	C	B	D	A	B	B	B	A	E	A	A	D	D	C	D	E	C	D	B	A	A	C	B	C	D	E	E	D	A	C	D	A	C	E	D	D	E	B	E	B	D			
14	A	E	E	E	C	A	B	A	A	E	C	E	E	E	A	B	D	C	D	A	A	E	D	E	D	B	D	E	E	E	E	D	A	E	D	A	A	C	C	D	S	B	E	A	D			
15	A	B	B	E	C	E	D	A	A	B	B	D	E	A	A	B	C	C	D	B	B	A	D	B	D	B	D	E	D	D	E	C	A	C	C	A	A	E	D	A	C	A	B	C	C			
16	A	E	E	C	C	E	B	A	B	E	C	A	E	E	A	B	D	C	D	A	A	E	B	C	A	B	D	A	E	D	A	D	A	B	B	A	A	C	C	D	E	D	D	B	D			
17	A	E	B	E	C	A	E	A	B	E	E	A	E	E	A	B	D	C	D	A	B	E	D	B	D	B	D	A	B	E	E	D	A	E	D	A	A	C	C	D	A	D	E	E	D			
18	A	E	B	D	C	A	B	A	E	E	C	C	A	A	A	B	D	E	D	A	A	E	D	E	D	B	D	E	B	E	E	B	A	C	D	A	A	A	C	D	D	D	A	B	D			
19	A	B	B	C	C	A	B	A	B	E	E	A	E	E	A	B	D	C	D	A	A	E	D	C	C	B	D	A	A	E	E	E	D	E	C	D	A	A	C	C	D	E	D	D	B	D		
20	A	A	E	E	C	E	B	A	A	E	A	E	E	E	A	B	D	C	D	A	B	E	D	B	D	B	D	A	B	E	E	D	A	E	D	A	A	C	C	C	B	D	E	B	D			
21	A	A	B	C	C	B	B	A	B	B	C	A	E	A	A	A	D	A	D	A	A	E	D	B	D	C	D	B	E	E	E	D	A	B	D	A	C	C	C	D	E	B	E	B	D			
22	A	D	B	E	C	A	B	A	D	E	B	B	A	A	A	E	D	E	A	A	A	E	D	E	D	B	D	D	A	B	B	E	E	E	C	D	A	A	C	C	D	D	D	D	B	D		
23	A	E	D	C	C	A	B	A	B	E	E	E	E	E	A	B	D	C	D	A	B	E	D	B	D	B	D	A	E	D	A	D	A	E	C	D	A	D	C	C	D	C	D	E	B	D		
24	A	E	B	C	C	A	B	A	E	E	B	A	D	A	A	D	D	E	D	A	A	E	D	D	B	D	E	E	B	E	B	A	C	D	A	A	B	C	D	A	D	D	B	D				
25	A	A	D	D	D	C	C	A	C	C	C	E	C	A	A	E	A	C	D	A	A	E	D	A	D	B	D	E	C	D	A	A	D	D	C	A	A	D	B	C	C	E	D	D	D			
26	A	E	B	C	C	A	E	A	B	E	C	A	E	E	A	B	D	C	D	A	A	E	D	C	D	B	D	A	A	E	E	D	A	E	D	A	A	C	C	D	E	D	E	C	D			
27	A	A	B	B	C	D	B	B	C	E	D	A	B	B	A	B	A	C	D	A	A	A	C	B	C	B	B	A	B	B	A	A	B	C	C	A	A	D	E	E	E	A	E	B	E			
28	A	E	D	C	C	A	C	E	A	B	B	E	E	A	B	B	D	C	A	E	B	A	D	B	D	B	D	E	C	E	E	E	A	C	C	B	D	C	C	C	C	A	B	C	C			
29	A	B	B	D	C	B	B	A	B	E	E	C	B	A	A	B	D	C	C	A	A	E	D	B	D	B	D	E	C	E	E	D	A	C	C	A	A	B	B	D	E	C	E	B	D			
30	A	B	A	D	A	E	D	B	B	B	B	D	A	A	A	D	D	C	D	A	A	E	D	A	D	B	D	E	D	D	A	A	D	C	C	A	A	C	C	A	C	C	D	D	E			

Jawaban Uji Instrumen

No	Nomor Butir Soal																																																																																									
	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90																																													
1	C	B	A	E	C	B	D	B	B	A	A	E	C	A	D	E	B	E	A	E	B	A	B	A	D	A	B	B	E	B	E	C	B	D	B	D	B	D	B	B	B	A	E	A	E	A	D	B																																										
2	E	E	A	E	A	C	B	B	A	A	A	E	C	A	E	C	A	E	E	A	B	A	B	E	E	E	D	B	B	E	E	B	E	C	A	D	A	A	C	C	B	B	A	E	A	A	C	A																																										
3	B	E	B	A	A	D	D	A	B	E	A	E	B	C	D	B	D	B	E	E	A	A	A	A	B	A	D	E	E	E	D	A	E	A	D	D	C	B	C	E	E	A	B	B	C																																													
4	E	D	B	B	C	D	A	E	C	C	E	C	A	E	D	D	D	E	A	E	B	B	B	E	D	D	B	E	E	C	E	C	B	D	D	D	B	C	D	E	E	E	E	A	B																																													
5	E	A	A	E	A	C	B	A	A	A	C	A	E	C	A	E	E	B	A	B	E	E	E	E	D	D	B	E	E	B	E	E	A	D	D	E	C	C	B	D	E	A	E	A	B	C																																												
6	B	E	B	A	A	D	D	E	B	E	A	E	B	C	D	B	D	B	E	E	A	A	A	A	A	B	D	D	E	E	E	A	A	E	E	D	D	C	B	C	E	A	B	B	C																																													
7	D	E	A	C	D	D	B	A	A	A	E	C	A	D	D	D	D	C	A	E	B	E	A	A	D	D	B	E	E	C	B	B	B	D	A	A	E	D	B	A	A	E	A	A	B																																													
8	E	E	B	A	A	D	D	B	E	A	D	A	C	D	B	D	B	A	E	B	A	A	A	A	B	A	E	D	E	E	E	B	E	E	D	D	A	B	D	A	E	B	B	B																																														
9	E	A	E	E	E	D	B	A	A	A	E	C	A	D	D	C	D	E	A	E	B	E	B	A	D	D	B	E	E	E	D	E	B	D	A	E	B	B	C	B	E	A	E	A	E																																													
10	E	E	A	E	C	E	B	E	B	B	E	C	A	E	D	D	D	A	A	E	B	B	B	B	B	E	D	A	A	E	E	D	B	E	A	A	B	C	B	E	A	E	A	E																																														
11	D	E	B	A	D	D	B	A	A	A	E	C	A	D	D	D	D	A	A	E	B	E	A	A	D	D	A	E	E	D	B	E	B	D	A	E	D	B	C	A	E	A	E	A	A																																													
12	A	E	A	A	B	D	B	E	A	D	E	D	A	D	D	C	D	A	A	E	B	A	A	C	C	B	B	A	A	C	C	E	B	C	B	E	B	C	E	B	A	B	E	E																																														
13	A	E	E	D	A	C	B	A	C	E	B	D	A	D	D	A	A	D	C	E	C	A	C	A	D	B	B	A	E	C	B	D	C	C	E	C	C	B	C	B	E	A	E	A	E																																													
14	D	A	B	A	E	D	B	B	A	A	E	C	A	D	D	D	D	D	A	E	B	A	B	A	D	D	B	E	E	D	B	E	B	D	A	E	D	A	C	B	E	E	E	A	E																																													
15	C	D	C	A	E	A	B	C	B	B	E	C	B	D	C	C	C	B	A	C	B	A	B	C	D	D	B	B	E	B	E	A	B	C	C	C	C	C	D	B	C	B	C	B																																														
16	E	A	E	A	E	D	B	A	C	A	E	C	D	D	A	D	D	E	A	D	B	E	A	C	D	D	B	E	E	E	C	E	B	B	A	B	E	B	C	B	E	A	E	A	E																																													
17	D	D	B	A	D	D	B	B	B	A	E	C	A	D	D	D	D	C	A	E	B	A	B	A	D	D	B	E	E	D	B	E	B	D	A	E	D	B	C	A	E	A	E	A	B																																													
18	E	A	E	E	E	D	B	A	A	A	E	C	A	D	D	C	D	E	A	E	B	E	B	A	D	D	B	E	E	E	D	E	B	D	A	E	C	B	C	B	E	A	E	A	E																																													
19	D	A	A	A	E	D	B	E	B	D	E	C	D	D	D	C	D	B	D	E	B	A	B	E	D	C	B	E	E	E	B	E	B	C	B	D	D	B	C	B	B	C	E	A	E																																													
20	D	A	B	E	E	D	B	A	A	A	E	C	A	D	D	D	D	D	A	E	B	A	B	E	D	D	E	E	E	D	B	E	B	D	E	E	D	B	C	A	E	A	E	A	B																																													
21	D	E	E	A	E	D	B	A	C	E	C	A	C	D	D	C	C	E	A	E	B	A	B	A	D	D	B	A	E	E	B	A	B	D	A	D	D	B	C	B	E	A	E	A	E																																													
22	E	A	E	E	E	D	B	A	D	A	E	C	A	D	D	C	D	E	A	E	B	E	B	A	D	D	B	E	E	E	D	E	D	A	E	C	B	C	D	E	A	E	A	E																																														
23	E	A	E	A	E	B	B	A	A	E	A	E	C	D	D	D	D	E	A	E	A	E	B	A	D	D	D	E	E	E	B	E	C	C	D	E	D	B	C	B	D	A	C	A	E																																													
24	E	A	E	E	E	D	B	A	E	A	E	C	A	D	D	C	D	E	A	E	B	E	B	A	D	D	B	E	E	E	D	E	B	D	A	E	C	B	C	B	E	A	E	A	E																																													
25	A	A	A	B	D	B	D	A	D	E	C	A	D	D	C	C	A	A	D	B	A	B	E	C	B	E	B	B	A	C	E	B	C	D	E	E	B	C	E	B	A	B	E	E																																														
26	E	B	D	E	E	D	B	A	C	A	E	C	A	D	D	D	D	E	A	E	B	A	B	A	C	D	D	B	A	E	D	B	E	B	D	A	E	D	B	C	E	E	A	E	A																																													
27	E	B	A	E	E	D	B	E	A	E	E	D	A	D	E	C	D	A	E	E	B	B	E	D	C	D	B	B	E	E	C	E	B	D	C	E	C	B	C	B	E	A	E	B	B																																													
28	C	B	C	A	E	A	B	D	B	B	E	C	B	D	C	C	C	B	A	C	B	A	B	D	D	C	D	B	D	A	E	B	D	C	B	C	B	C	D	B	D	B	C	B																																														
29	E	B	A	A	E	D	B	A	C	A	E	C	A	B	D	D	D	E	A	E	B	A	B	A	C	D	B	B	E	E	E	B	E	E	E	E	B	C	C	D	E	D	E	C	B																																													
30	A	E	A	A	B	D	B	E	D	D	E	E	A	D	D	C	D	D	A	E	B	A	B	C	C	B	B	B	D	C	C	D	B	C	A	E	E	B	C	E	B	A	B	E	E																																													

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

1

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	
1	0-1	0.900	0.878	0.514	A	0.900	0.878	0.514	*
					B	0.000	-9.000	-9.000	
					C	0.000	-9.000	-9.000	
					D	0.100	-0.878	-0.514	
					E	0.000	-9.000	-9.000	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.433	0.465	0.369	A	0.233	-0.128	-0.093	
					B	0.233	-0.285	-0.206	
					C	0.033	-0.218	-0.090	
					D	0.067	-0.312	-0.162	
					E	0.433	0.465	0.369	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.600	0.533	0.420	A	0.100	-0.697	-0.408	
					B	0.600	0.533	0.420	*
					C	0.067	-0.697	-0.361	
					D	0.100	-0.265	-0.155	
					E	0.133	0.246	0.156	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
4	0-4	0.533	-0.058	-0.046	A	0.000	-9.000	-9.000	
					B	0.033	-0.244	-0.101	
					C	0.533	-0.058	-0.046	*
					D	0.200	-0.275	-0.192	
					E	0.233	0.386	0.280	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.800	0.745	0.522	A	0.133	-0.689	-0.436	
					B	0.000	-9.000	-9.000	
					C	0.800	0.745	0.522	*
					D	0.067	-0.466	-0.241	
					E	0.000	-9.000	-9.000	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.433	0.516	0.409	A	0.433	0.516	0.409	*
					B	0.300	-0.166	-0.126	
					C	0.033	-0.459	-0.190	
					D	0.100	-0.617	-0.361	
					E	0.133	-0.013	-0.008	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

CHECK THE KEY
 C was specified, E works better

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

2

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
7	0-7	0.600	0.626	0.493	A	0.067	-0.358	-0.185
					B	0.600	0.626	0.493 *
					C	0.067	-0.589	-0.305
					D	0.133	-0.504	-0.319
					E	0.133	-0.050	-0.032
					Other	0.000	-9.000	-9.000
8	0-8	0.800	0.631	0.442	A	0.800	0.631	0.442 *
					B	0.100	-0.424	-0.248
					C	0.033	-0.164	-0.068
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.067	-0.697	-0.361
					Other	0.000	-9.000	-9.000
9	0-9	0.467	0.535	0.426	A	0.267	-0.430	-0.319
					B	0.467	0.535	0.426 *
					C	0.067	-0.404	-0.209
					D	0.067	-0.219	-0.114
					E	0.133	0.043	0.027
					Other	0.000	-9.000	-9.000
10	0-10	0.700	0.607	0.461	A	0.067	-0.435	-0.225
					B	0.200	-0.432	-0.302
					C	0.033	-0.459	-0.190
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.700	0.607	0.461 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
11	0-11	0.233	0.621	0.449	A	0.133	-0.356	-0.225
					B	0.267	-0.442	-0.328
					C	0.233	0.621	0.449 *
					D	0.067	-0.342	-0.177
					E	0.300	0.219	0.166
					Other	0.000	-9.000	-9.000
12	0-12	0.333	0.576	0.444	A	0.333	0.576	0.444 *
					B	0.067	-0.049	-0.026
					C	0.067	0.444	0.230
					D	0.133	-0.680	-0.431
					E	0.400	-0.295	-0.233
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

3

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
13	0-13	0.633	0.101	0.079	A	0.133	0.265	0.168
					B	0.133	-0.319	-0.202
					C	0.067	-0.466	-0.241
					D	0.033	0.454	0.188
					E	0.633	0.101	0.079
					Other	0.000	-9.000	-9.000
14	0-14	0.300	0.557	0.423	A	0.600	-0.169	-0.134
					B	0.100	-0.731	-0.427
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.300	0.557	0.423
					Other	0.000	-9.000	-9.000
15	0-15	0.833	0.690	0.463	A	0.833	0.690	0.463
					B	0.033	-0.567	-0.234
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.033	-0.809	-0.334
					E	0.100	-0.401	-0.235
					Other	0.000	-9.000	-9.000
16	0-16	0.533	0.589	0.469	A	0.133	-0.597	-0.378
					B	0.533	0.589	0.469
					C	0.067	-0.574	-0.297
					D	0.200	-0.061	-0.043
					E	0.067	-0.111	-0.058
					Other	0.000	-9.000	-9.000
17	0-17	0.767	0.656	0.475	A	0.167	-0.555	-0.372
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.033	-0.486	-0.201
					D	0.767	0.656	0.475
					E	0.033	-0.352	-0.146
					Other	0.000	-9.000	-9.000
18	0-18	0.767	-0.308	-0.223	A	0.033	0.400	0.166
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.767	-0.308	-0.223
					D	0.100	-0.128	-0.075
					E	0.100	0.497	0.291
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

4

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
19	0-19	0.733	0.545	0.405	A	0.167	-0.515	-0.345
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.033	0.320	0.132
					D	0.733	0.545	0.405
					E	0.067	-0.574	-0.297
					Other	0.000	-9.000	-9.000
20	0-20	0.867	0.661	0.419	A	0.867	0.661	0.419
					B	0.033	-0.486	-0.201
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.033	-0.647	-0.268
					E	0.067	-0.450	-0.233
					Other	0.000	-9.000	-9.000
21	0-21	0.633	0.557	0.435	A	0.633	0.557	0.435
					B	0.267	-0.254	-0.189
					C	0.100	-0.719	-0.421
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
22	0-22	0.733	0.606	0.450	A	0.167	-0.291	-0.195
					B	0.067	-0.851	-0.441
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.033	-0.218	-0.090
					E	0.733	0.606	0.450
					Other	0.000	-9.000	-9.000
23	0-23	0.600	0.564	0.445	A	0.000	-9.000	-9.000
					B	0.167	-0.491	-0.329
					C	0.100	-0.628	-0.368
					D	0.600	0.564	0.445
					E	0.133	0.070	0.045
					Other	0.000	-9.000	-9.000
24	0-24	0.400	-0.037	-0.029	A	0.233	-0.806	-0.583
					B	0.400	-0.037	-0.029
					C	0.100	0.656	0.384
					D	0.100	0.338	0.197
					E	0.167	0.347	0.233
					Other	0.000	-9.000	-9.000

CHECK THE KEY

B was specified, C works better

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

5

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics			
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
25	0-25	0.633	0.483	0.377	A	0.133	-0.430	-0.272
					B	0.100	-0.140	-0.082
					C	0.067	0.074	0.038
					D	0.633	0.483	0.377
					E	0.067	-0.574	-0.297
					Other	0.000	-9.000	-9.000
26	0-26	0.800	0.560	0.392	A	0.033	-0.164	-0.068
					B	0.800	0.560	0.392
					C	0.133	-0.448	-0.284
					D	0.033	-0.647	-0.268
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
27	0-27	0.800	0.610	0.427	A	0.000	-9.000	-9.000
					B	0.167	-0.483	-0.324
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.800	0.610	0.427
					E	0.033	-0.674	-0.279
					Other	0.000	-9.000	-9.000
28	0-28	0.233	0.640	0.464	A	0.233	0.640	0.464
					B	0.100	-0.458	-0.268
					C	0.067	-0.466	-0.241
					D	0.100	0.133	0.078
					E	0.500	-0.197	-0.158
					Other	0.000	-9.000	-9.000
29	0-29	0.300	0.637	0.484	A	0.067	0.028	0.014
					B	0.233	0.412	0.298
					C	0.167	-0.435	-0.292
					D	0.233	-0.793	-0.574
					E	0.300	0.637	0.484
					Other	0.000	-9.000	-9.000
30	0-30	0.433	0.627	0.498	A	0.033	-0.674	-0.279
					B	0.200	-0.019	-0.013
					C	0.067	-0.296	-0.154
					D	0.267	-0.466	-0.346
					E	0.433	0.627	0.498
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

6

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
31	0-31	0.633	0.562	0.439	A	0.367	-0.562	-0.439
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.633	0.562	0.439
					Other	0.000	-9.000	-9.000
32	0-32	0.667	0.181	0.140	A	0.133	-0.504	-0.319
					B	0.067	0.521	0.270
					C	0.033	-0.486	-0.201
					D	0.667	0.181	0.140
					E	0.100	0.065	0.038
					Other	0.000	-9.000	-9.000
					CHECK THE KEY D was specified, B works better			
33	0-33	0.567	0.549	0.436	A	0.567	0.549	0.436
					B	0.133	-0.708	-0.448
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.100	-0.515	-0.301
					E	0.200	0.095	0.067
					Other	0.000	-9.000	-9.000
34	0-34	0.267	0.639	0.474	A	0.067	-0.589	-0.305
					B	0.100	0.372	0.217
					C	0.533	-0.414	-0.330
					D	0.033	-0.459	-0.190
					E	0.267	0.639	0.474
					Other	0.000	-9.000	-9.000
35	0-35	0.400	0.918	0.724	A	0.033	-0.164	-0.068
					B	0.100	-0.435	-0.255
					C	0.467	-0.669	-0.533
					D	0.400	0.918	0.724
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
36	0-36	0.800	0.631	0.442	A	0.800	0.631	0.442
					B	0.133	-0.930	-0.589
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.067	0.182	0.094
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

7

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
37	0-37	0.733	0.612	0.455	A	0.733	0.612	0.455
					B	0.067	-0.851	-0.441
					C	0.100	-0.197	-0.115
					D	0.100	-0.322	-0.188
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
38	0-38	0.467	0.525	0.418	A	0.067	0.167	0.086
					B	0.067	0.444	0.230
					C	0.467	0.525	0.418
					D	0.300	-0.688	-0.522
					E	0.100	-0.276	-0.162
					Other	0.000	-9.000	-9.000
39	0-39	0.733	0.569	0.423	A	0.033	0.024	0.010
					B	0.067	-0.080	-0.042
					C	0.733	0.569	0.423
					D	0.133	-0.745	-0.472
					E	0.033	-0.244	-0.101
					Other	0.000	-9.000	-9.000
40	0-40	0.700	0.642	0.487	A	0.100	-0.663	-0.388
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.133	-0.208	-0.131
					D	0.700	0.642	0.487
					E	0.067	-0.481	-0.249
					Other	0.000	-9.000	-9.000
41	0-41	0.333	0.143	0.110	A	0.067	0.568	0.294
					B	0.033	0.400	0.166
					C	0.233	-0.441	-0.319
					D	0.300	-0.172	-0.130
					E	0.333	0.143	0.110
					Other	0.033	0.535	0.221
42	0-42	0.567	0.209	0.166	A	0.100	-0.549	-0.321
					B	0.167	0.307	0.206
					C	0.067	-0.049	-0.026
					D	0.567	0.209	0.166
					E	0.100	-0.322	-0.188
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

8

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
43	0-43	0.433	0.409	0.365	A	0.167	0.052	0.035
					B	0.167	-0.794	-0.532
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.233	0.080	0.058
					E	0.433	0.409	0.365
					Other	0.000	-9.000	-9.000
44	0-44	0.500	0.522	0.417	A	0.067	0.321	0.166
					B	0.500	0.522	0.417
					C	0.233	-0.637	-0.461
					D	0.100	-0.515	-0.301
					E	0.100	0.201	0.118
					Other	0.000	-9.000	-9.000
45	0-45	0.700	1.000	0.783	A	0.100	-0.901	-0.527
					B	0.067	-0.574	-0.297
					C	0.067	-0.605	-0.313
					D	0.700	1.000	0.783
					E	0.067	-0.373	-0.193
					Other	0.000	-9.000	-9.000
46	0-46	0.433	0.419	0.333	A	0.133	-0.495	-0.313
					B	0.100	-0.901	-0.527
					C	0.100	-0.515	-0.301
					D	0.233	0.621	0.449
					E	0.433	0.419	0.333
					Other	0.000	-9.000	-9.000
47	0-47	0.367	0.577	0.451	A	0.367	0.577	0.451
					B	0.167	0.020	0.013
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.100	0.042	0.025
					E	0.367	-0.610	-0.476
					Other	0.000	-9.000	-9.000
48	0-48	0.267	0.602	0.447	A	0.367	-0.398	-0.311
					B	0.267	-0.072	-0.053
					C	0.067	-0.605	-0.313
					D	0.033	0.723	0.299
					E	0.267	0.602	0.447
					Other	0.000	-9.000	-9.000

CHECK THE KEY

E was specified, D works better

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

9

Item Statistics					Alternative Statistics				
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	
49	0-49	0.533	-0.204	-0.162	A	0.533	-0.204	-0.162	*
					B	0.033	0.051	0.021	
					C	0.067	-0.080	-0.042	
					D	0.033	-0.218	-0.090	
					E	0.333	0.285	0.220	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
50	0-50	0.500	0.732	0.584	A	0.200	-0.888	-0.621	
					B	0.133	-0.476	-0.302	
					C	0.067	-0.034	-0.018	
					D	0.100	0.360	0.211	
					E	0.500	0.732	0.584	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
51	0-51	0.767	0.480	0.378	A	0.067	-0.605	-0.313	
					B	0.033	0.400	0.166	
					C	0.100	-0.515	-0.301	
					D	0.767	0.480	0.348	*
					E	0.033	-0.110	-0.046	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
52	0-52	0.867	0.717	0.454	A	0.033	0.051	0.021	
					B	0.867	0.717	0.454	*
					C	0.000	-9.000	-9.000	
					D	0.100	-0.901	-0.527	
					E	0.000	-9.000	-9.000	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
53	0-53	0.500	0.627	0.501	A	0.500	0.627	0.501	*
					B	0.133	0.107	0.068	
					C	0.033	-0.486	-0.201	
					D	0.100	-0.719	-0.421	
					E	0.233	-0.363	-0.263	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
54	0-54	0.200	0.459	0.321	A	0.433	0.064	0.051	
					B	0.267	-0.539	-0.400	
					C	0.200	0.459	0.321	*
					D	0.067	-0.080	-0.042	
					E	0.033	0.454	0.188	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT
 10

Page

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
55	0-55	0.500	0.697	0.556	A	0.500	0.697	0.556
					B	0.100	-0.492	-0.288
					C	0.033	0.051	0.021
					D	0.133	-0.291	-0.184
					E	0.233	-0.435	-0.315
					Other	0.000	-9.000	-9.000
56	0-56	0.733	0.575	0.428	A	0.200	-0.724	-0.507
					B	0.033	-0.218	-0.090
					C	0.033	0.400	0.166
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.733	0.575	0.428
					Other	0.000	-9.000	-9.000
57	0-57	0.700	0.544	0.413	A	0.033	0.400	0.166
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.700	0.544	0.413
					D	0.133	-0.513	-0.325
					E	0.133	-0.504	-0.319
					Other	0.000	-9.000	-9.000
58	0-58	0.733	0.199	0.148	A	0.733	0.199	0.148
					B	0.133	-0.865	-0.548
					C	0.067	0.460	0.238
					D	0.067	0.475	0.246
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
					CHECK THE KEY			
					A was specified, D works better			
59	0-59	0.733	0.648	0.482	A	0.000	-9.000	-9.000
					B	0.033	0.320	0.132
					C	0.100	-0.901	-0.527
					D	0.733	0.648	0.482
					E	0.133	-0.365	-0.231
					Other	0.000	-9.000	-9.000
60	0-60	0.767	0.487	0.352	A	0.033	0.454	0.188
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.133	-0.708	-0.448
					D	0.767	0.487	0.352
					E	0.067	-0.234	-0.122
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

11

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
61	0-61	0.367	0.715	0.558	A	0.100	-0.515	-0.301
					B	0.133	-0.791	-0.501
					C	0.400	-0.022	-0.017
					D	0.367	0.715	0.558
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000
62	0-62	0.767	0.565	0.409	A	0.033	-0.218	-0.090
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.133	-0.384	-0.243
					D	0.767	0.565	0.409
					E	0.067	-0.574	-0.297
					Other	0.000	-9.000	-9.000
63	0-63	0.433	0.531	0.421	A	0.200	-0.339	-0.237
					B	0.200	-0.745	-0.522
					C	0.067	0.321	0.166
					D	0.100	0.303	0.177
					E	0.433	0.531	0.421
					Other	0.000	-9.000	-9.000
64	0-64	0.800	0.517	0.362	A	0.800	0.517	0.362
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.033	-0.218	-0.090
					D	0.033	0.373	0.154
					E	0.133	-0.726	-0.460
					Other	0.000	-9.000	-9.000
65	0-65	0.800	0.546	0.382	A	0.000	-9.000	-9.000
					B	0.067	-0.574	-0.297
					C	0.067	-0.605	-0.313
					D	0.067	-0.003	-0.002
					E	0.800	0.546	0.382
					Other	0.000	-9.000	-9.000
66	0-66	0.800	0.603	0.422	A	0.167	-0.611	-0.409
					B	0.800	0.603	0.422
					C	0.033	-0.218	-0.090
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT
 12

Page

Item Statistics					Alternative Statistics				
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	
67	0-67	0.567	-0.282	-0.224	A	0.567	-0.282	-0.224	*
					B	0.167	-0.387	-0.260	
					C	0.000	-9.000	-9.000	
					D	0.000	-9.000	-9.000	
					E	0.267	0.632	0.470	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
					CHECK THE KEY				
					A was specified, E works better				
68	0-68	0.667	0.576	0.444	A	0.200	-0.360	-0.252	
					B	0.667	0.576	0.444	*
					C	0.033	-0.218	-0.090	
					D	0.000	-9.000	-9.000	
					E	0.100	-0.526	-0.308	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
69	0-69	0.567	0.443	0.351	A	0.567	0.443	0.351	*
					B	0.033	-0.110	-0.046	
					C	0.133	-0.272	-0.172	
					D	0.067	-0.466	-0.241	
					E	0.200	-0.168	-0.118	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
70	0-70	0.667	0.960	0.740	A	0.100	-0.901	-0.527	
					B	0.033	-0.110	-0.046	
					C	0.133	-0.504	-0.319	
					D	0.667	0.960	0.740	*
					E	0.067	-0.574	-0.297	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
71	0-71	0.600	0.713	0.563	A	0.033	-0.164	-0.068	
					B	0.267	-0.733	-0.545	
					C	0.067	-0.111	-0.058	
					D	0.600	0.713	0.563	*
					E	0.033	-0.110	-0.046	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
72	0-72	0.700	0.464	0.362	A	0.100	-0.435	-0.255	
					B	0.700	0.464	0.362	*
					C	0.000	-9.000	-9.000	
					D	0.133	-0.374	-0.237	
					E	0.067	-0.034	-0.018	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT
 13

Page

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
73	0-73	0.567	0.630	0.500	A	0.133	0.274	0.174
					B	0.233	-0.650	-0.470
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.067	-0.836	-0.433
					E	0.567	0.630	0.500
					Other	0.000	-9.000	-9.000
74	0-74	0.800	0.681	0.477	A	0.067	-0.265	-0.138
					B	0.033	-0.459	-0.190
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.100	-0.697	-0.408
					E	0.800	0.681	0.477
					Other	0.000	-9.000	-9.000
75	0-75	0.467	0.204	0.162	A	0.067	-0.589	-0.305
					B	0.133	-0.569	-0.360
					C	0.167	-0.267	-0.179
					D	0.167	0.738	0.495
					E	0.467	0.204	0.162
					Other	0.000	-9.000	-9.000
					CHECK THE KEY E was specified, D works better			
76	0-76	0.367	0.746	0.583	A	0.000	-9.000	-9.000
					B	0.367	0.746	0.583
					C	0.167	-0.299	-0.201
					D	0.133	0.561	0.356
					E	0.333	-0.900	-0.694
					Other	0.000	-9.000	-9.000
77	0-77	0.600	0.677	0.534	A	0.100	-0.378	-0.221
					B	0.100	-0.299	-0.175
					C	0.067	-0.312	-0.162
					D	0.133	-0.476	-0.302
					E	0.600	0.677	0.534
					Other	0.000	-9.000	-9.000
78	0-78	0.733	0.581	0.432	A	0.133	-0.847	-0.536
					B	0.733	0.581	0.432
					C	0.067	0.105	0.054
					D	0.067	-0.173	-0.090
					E	0.000	-9.000	-9.000
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

14

Seq. No. Key	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	
79	0-79	0.567	0.661	0.524	A	0.000	-9.000	-9.000	
					B	0.033	0.454	0.188	
					C	0.267	-0.387	-0.288	
					D	0.567	0.661	0.524	*
					E	0.133	-0.773	-0.489	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
80	0-80	0.500	0.527	0.421	A	0.500	0.527	0.421	*
					B	0.133	-0.245	-0.155	
					C	0.067	-0.420	-0.217	
					D	0.133	-0.143	-0.090	
					E	0.167	-0.291	-0.195	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
81	0-81	0.567	0.564	0.448	A	0.067	-0.404	-0.209	
					B	0.067	-0.065	-0.034	
					C	0.067	-0.404	-0.209	
					D	0.233	-0.356	-0.258	
					E	0.567	0.564	0.448	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
82	0-82	0.400	0.298	0.235	A	0.033	-0.110	-0.046	
					B	0.100	0.144	0.084	
					C	0.300	-0.286	-0.217	
					D	0.400	0.298	0.235	*
					E	0.167	-0.132	-0.088	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
83	0-83	0.800	0.688	0.482	A	0.067	-0.080	-0.042	
					B	0.800	0.688	0.482	*
					C	0.133	-0.847	-0.536	
					D	0.000	-9.000	-9.000	
					E	0.000	-9.000	-9.000	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
84	0-84	0.700	0.625	0.474	A	0.067	0.182	0.094	
					B	0.200	-0.873	-0.611	
					C	0.700	0.625	0.474	*
					D	0.033	0.051	0.021	
					E	0.000	-9.000	-9.000	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

15

Item Statistics					Alternative Statistics			
Seq. No. Key	Scale -Item	Prop. Correct	Biser. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.
85	0-85	0.367	0.582	0.455	A	0.167	0.323	0.217
					B	0.367	0.582	0.455 *
					C	0.100	-0.481	-0.281
					D	0.167	-0.419	-0.281
					E	0.200	-0.396	-0.277
					Other	0.000	-9.000	-9.000
86	0-86	0.667	0.647	0.499	A	0.100	-0.708	-0.414
					B	0.200	-0.503	-0.352
					C	0.000	-9.000	-9.000
					D	0.033	0.400	0.166
					E	0.667	0.647	0.499 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
87	0-87	0.700	0.309	0.235	A	0.700	0.309	0.235 *
					B	0.000	-9.000	-9.000
					C	0.067	-0.065	-0.034
					D	0.067	-0.142	-0.074
					E	0.167	-0.323	-0.217
					Other	0.000	-9.000	-9.000
88	0-88	0.567	0.970	0.770	A	0.133	-0.393	-0.249
					B	0.267	-0.994	-0.739
					C	0.033	0.400	0.166
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.567	0.970	0.770 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000
89	0-89	0.567	1.000	0.822	A	0.567	1.000	0.822 *
					B	0.167	-0.826	-0.554
					C	0.133	-0.458	-0.290
					D	0.033	-0.164	-0.068
					E	0.100	-0.515	-0.301
					Other	0.000	-9.000	-9.000
90	0-90	0.500	0.552	0.441	A	0.067	-0.173	-0.090
					B	0.333	-0.165	-0.127
					C	0.100	-0.788	-0.461
					D	0.000	-9.000	-9.000
					E	0.500	0.552	0.441 *
					Other	0.000	-9.000	-9.000

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file RINI.TXT

Page

16

There were 30 examinees in the data file.

Scale Statistics

Scale:	0

N of Items	90
N of Examinees	30
Mean	53.100
Variance	279.357
Std. Dev.	16.714
Skew	-0.199
Kurtosis	-1.410
Minimum	23.000
Maximum	80.000
Median	54.000
Alpha	0.942
SEM	4.023
Mean P	0.590
Mean Item-Tot.	0.406
Mean Biserial	0.538

Lampiran 4

Data Penelitian

Jawaban tes Aspek Pengetahuan

No	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Σ	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Σ	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	Σ	53	
1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	11	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	21	1		
2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	10	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	10	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	21	1		
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	18	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	16	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	24	1		
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	18	1
7	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	20	0	
8	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	9	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	20	1	
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	18	1	
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	24	1	
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	22	1	
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	24	1		
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	22	1	
14	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	20	1		
15	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	11	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	10	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	1		
16	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	10	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	0	
17	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	11	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	9	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	18	1	
18	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	9	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	18	1	
19	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22	1	
20	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	9	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	18	1		
21	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	11	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	9	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	16	1
22	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	9	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	9	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	18	1		
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22	1	
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	22	1	
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	11	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	23	1	
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	21	1
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	21	1
28	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	9	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	21	1		
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	22	1	
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	20	1
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	21	1
32	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	10	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	22	1	
33	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	10	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	22	1		
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	20	1		
35	1	1																																																							

54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	Σ
1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	14
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16
1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	12
1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	15
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	19
1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	18
1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19
1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	18
0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	15
0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	19
1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	14
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	17
1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	15
1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	16
1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	14
0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	13
0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	13
1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	17
1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	17
1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	16
1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	13
1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	18
1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16
1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	15
1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	15
1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	14
1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16
1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16
1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	14
1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	14
1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	16
1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	15

Rekapitulasi Hasil Penelitian

A. Aspek Pengetahuan

No	K3 dan sanitasi hygiene			Persiapan pengolahan			PM Kontinental			PM Indonesia			
	Nilai Tes	Nilai industri	Rata-rata	Nilai Tes	Nilai Industri	Rata-rata	Nilai Tes	Nilai Industri	Rata-rata	Nilai Tes	Nilai Industri	Rata-rata	
1	11	80.00	45.50	11	80.00	45.50	21	80.00	50.50	14	80.00	47.00	
2	10	83.00	46.50	10	83.00	46.50	21	83.00	52.00	16	83.00	49.50	
3	12	80.00	46.00	9	80.00	44.50	18	80.00	49.00	12	80.00	46.00	
4	12	80.00	46.00	10	80.00	45.00	16	80.00	48.00	15	80.00	47.50	
5	13	80.00	46.50	11	80.00	45.50	24	80.00	52.00	19	80.00	49.50	
6	11	80.00	45.50	12	80.00	46.00	18	80.00	49.00	18	80.00	49.00	
7	11	80.00	45.50	11	80.00	45.50	20	80.00	50.00	18	80.00	49.00	
8	11	80.00	45.50	9	80.00	44.50	20	80.00	50.00	17	80.00	48.50	
9	11	82.00	46.50	12	82.00	47.00	18	82.00	50.00	19	82.00	50.50	
10	12	82.00	47.00	10	82.00	46.00	24	82.00	53.00	18	82.00	50.00	
11	12	82.00	47.00	10	82.00	46.00	22	82.00	52.00	15	82.00	48.50	
12	12	80.00	46.00	10	80.00	45.00	24	80.00	52.00	16	80.00	48.00	
13	13	83.00	48.00	12	83.00	47.50	22	83.00	52.50	19	83.00	51.00	
14	10	70.00	40.00	11	70.00	40.50	20	70.00	45.00	14	70.00	42.00	
15	11	82.00	46.50	10	82.00	46.00	20	82.00	51.00	17	82.00	49.50	
16	10	84.00	47.00	11	84.00	47.50	20	84.00	52.00	15	84.00	49.50	
17	11	83.00	47.00	9	83.00	46.00	18	83.00	50.50	17	83.00	50.00	
18	10	84.00	47.00	9	84.00	46.50	18	84.00	51.00	17	84.00	50.50	
19	12	80.00	46.00	11	80.00	45.50	22	80.00	51.00	16	80.00	48.00	
20	12	80.00	46.00	9	80.00	44.50	18	80.00	49.00	14	80.00	47.00	
21	11	83.00	47.00	9	83.00	46.00	16	83.00	49.50	13	83.00	48.00	
22	9	70.00	39.50	9	70.00	39.50	18	70.00	44.00	13	70.00	41.50	
23	13	81.00	47.00	9	81.00	45.00	22	81.00	51.50	17	81.00	49.00	
24	13	82.00	47.50	9	82.00	45.50	22	82.00	52.00	17	82.00	49.50	
25	11	80.00	45.50	9	80.00	44.50	23	80.00	51.50	16	80.00	48.00	
26	12	83.00	47.50	12	83.00	47.50	21	83.00	52.00	13	83.00	48.00	
27	12	80.00	46.00	12	80.00	46.00	21	80.00	50.50	18	80.00	49.00	
28	9	86.00	47.50	10	86.00	48.00	21	86.00	53.50	16	86.00	51.00	
29	12	83.00	47.50	12	83.00	47.50	22	83.00	52.50	15	83.00	49.00	
30	12	81.00	46.50	12	81.00	46.50	20	81.00	50.50	15	81.00	48.00	
31	12	80.00	46.00	11	80.00	45.50	21	80.00	50.50	14	80.00	47.00	
32	10	80.00	45.00	10	80.00	45.00	22	80.00	51.00	16	80.00	48.00	
33	10	84.00	47.00	10	84.00	47.00	22	84.00	53.00	16	84.00	50.00	
34	13	83.00	48.00	11	83.00	47.00	20	83.00	51.50	14	83.00	48.50	
35	13	80.00	46.50	9	80.00	44.50	19	80.00	49.50	14	80.00	47.00	
36	10	80.00	45.00	10	80.00	45.00	21	80.00	50.50	16	80.00	48.00	
37	11	84.00	47.50	12	84.00	48.00	19	84.00	51.50	15	84.00	49.50	
Rata-Rata			46.15				45.65			50.66			48.36

B. Aspek Keterampilan dan Aspek Sikap

No	Aspek Psikomotor			Aspek Afektif				
	Kuantitas Kerja	Kualitas kerja	Rata-rata	Inisiatif & inovatif	Disiplin	Kemauan/ motivasi	Sikap/Perilaku	Rata-rata
1	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	83.00	82.00	81.25
2	81.00	81.00	81.00	79.00	80.00	83.00	82.00	81.00
3	80.00	80.00	80.00	78.00	78.00	83.00	78.00	79.25
4	78.00	78.00	78.00	79.00	82.00	81.00	80.00	80.50
5	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	83.00	82.00	81.25
6	80.00	80.00	80.00	79.00	78.00	83.00	83.00	80.75
7	78.00	78.00	78.00	79.00	82.00	81.00	80.00	80.50
8	78.00	78.00	78.00	79.00	82.00	81.00	80.00	80.50
9	84.00	80.00	82.00	82.00	80.00	80.00	81.00	80.75
10	84.00	81.00	82.50	81.00	90.00	84.00	85.00	85.00
11	81.00	85.00	83.00	80.00	90.00	85.00	80.00	83.75
12	79.00	85.00	82.00	79.00	80.00	78.00	78.00	78.75
13	81.00	81.00	81.00	79.00	80.00	83.00	82.00	81.00
14	70.00	70.00	70.00	70.00	65.00	70.00	70.00	68.75
15	83.00	82.00	82.50	80.00	90.00	84.00	81.00	83.75
16	86.00	85.00	85.50	83.00	90.00	86.00	85.00	86.00
17	84.00	84.00	84.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
18	83.00	83.00	83.00	81.00	81.00	80.00	81.00	80.75
19	78.00	78.00	78.00	79.00	82.00	81.00	80.00	80.50
20	83.00	85.00	84.00	77.00	95.00	76.00	78.00	81.50
21	84.00	84.00	84.00	81.00	81.00	80.00	80.00	80.50
22	70.00	70.00	70.00	70.00	65.00	70.00	70.00	68.75
23	85.00	80.00	82.50	80.00	90.00	86.00	81.00	84.25
24	84.00	80.00	82.00	82.00	80.00	80.00	81.00	80.75
25	78.00	79.00	78.50	80.00	90.00	80.00	80.00	82.50
26	75.00	80.00	77.50	75.00	90.00	82.00	80.00	81.75
27	76.00	80.00	78.00	79.00	90.00	80.00	84.00	83.25
28	86.00	86.00	86.00	85.00	86.00	85.00	90.00	86.50
29	78.00	80.00	79.00	75.00	80.00	80.00	82.00	79.25
30	79.00	80.00	79.50	80.00	90.00	84.00	84.00	84.50
31	76.00	80.00	78.00	79.00	90.00	80.00	84.00	83.25
32	86.00	86.00	86.00	88.00	86.00	86.00	90.00	87.50
33	86.00	86.00	86.00	85.00	86.00	85.00	90.00	86.50
34	81.00	81.00	81.00	79.00	80.00	83.00	82.00	81.00
35	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	83.00	82.00	81.25
36	86.00	86.00	86.00	85.00	86.00	85.00	85.00	85.25
37	75.00	80.00	77.50	80.00	90.00	83.00	82.00	83.75
			80.65					81.51

C. Nilai Akhir

No	K3 dan sanitasi				Persiapan pengolahan				PM_Kontinental				PM_Indonesia			
	K	A	P	Rata-rata	K	A	P	Rata-rata	K	A	P	Rata-rata	K	A	P	Rata-rata
1	45.50	81.25	80.00	68.92	45.50	81.25	80.00	68.92	50.50	81.25	80.00	70.58	47.00	81.25	80.00	69.42
2	46.50	81.00	81.00	69.50	46.50	81.00	81.00	69.50	52.00	81.00	81.00	71.33	49.50	81.00	81.00	70.50
3	46.00	79.25	80.00	68.42	44.50	79.25	80.00	67.92	49.00	79.25	80.00	69.42	46.00	79.25	80.00	68.42
4	46.00	80.50	78.00	68.17	45.00	80.50	78.00	67.83	48.00	80.50	78.00	68.83	47.50	80.50	78.00	68.67
5	46.50	81.25	80.00	69.25	45.50	81.25	80.00	68.92	52.00	81.25	80.00	71.08	49.50	81.25	80.00	70.25
6	45.50	80.75	80.00	68.75	46.00	80.75	80.00	68.92	49.00	80.75	80.00	69.92	49.00	80.75	80.00	69.92
7	45.50	80.50	78.00	68.00	45.50	80.50	78.00	68.00	50.00	80.50	78.00	69.50	49.00	80.50	78.00	69.17
8	45.50	80.50	78.00	68.00	44.50	80.50	78.00	67.67	50.00	80.50	78.00	69.50	48.50	80.50	78.00	69.00
9	46.50	80.75	82.00	69.75	47.00	80.75	82.00	69.92	50.00	80.75	82.00	70.92	50.50	80.75	82.00	71.08
10	47.00	85.00	82.50	71.50	46.00	85.00	82.50	71.17	53.00	85.00	82.50	73.50	50.00	85.00	82.50	72.50
11	47.00	83.75	83.00	71.25	46.00	83.75	83.00	70.92	52.00	83.75	83.00	72.92	48.50	83.75	83.00	71.75
12	46.00	78.75	82.00	68.92	45.00	78.75	82.00	68.58	52.00	78.75	82.00	70.92	48.00	78.75	82.00	69.58
13	48.00	81.00	81.00	70.00	47.50	81.00	81.00	69.83	52.50	81.00	81.00	71.50	51.00	81.00	81.00	71.00
14	40.00	68.75	70.00	59.58	40.50	68.75	70.00	59.75	45.00	68.75	70.00	61.25	42.00	68.75	70.00	60.25
15	46.50	83.75	82.50	70.92	46.00	83.75	82.50	70.75	51.00	83.75	82.50	72.42	49.50	83.75	82.50	71.92
16	47.00	86.00	85.50	72.83	47.50	86.00	85.50	73.00	52.00	86.00	85.50	74.50	49.50	86.00	85.50	73.67
17	47.00	80.00	84.00	70.33	46.00	80.00	84.00	70.00	50.50	80.00	84.00	71.50	50.00	80.00	84.00	71.33
18	47.00	80.75	83.00	70.25	46.50	80.75	83.00	70.08	51.00	80.75	83.00	71.58	50.50	80.75	83.00	71.42
19	46.00	80.50	78.00	68.17	45.50	80.50	78.00	68.00	51.00	80.50	78.00	69.83	48.00	80.50	78.00	68.83
20	46.00	81.50	84.00	70.50	44.50	81.50	84.00	70.00	49.00	81.50	84.00	71.50	47.00	81.50	84.00	70.83
21	47.00	80.50	84.00	70.50	46.00	80.50	84.00	70.17	49.50	80.50	84.00	71.33	48.00	80.50	84.00	70.83
22	39.50	68.75	70.00	59.42	39.50	68.75	70.00	59.42	44.00	68.75	70.00	60.92	41.50	68.75	70.00	60.08

23	47.00	84.25	82.50	71.25	45.00	84.25	82.50	70.58	51.50	84.25	82.50	72.75	49.00	84.25	82.50	71.92
24	47.50	80.75	82.00	70.08	45.50	80.75	82.00	69.42	52.00	80.75	82.00	71.58	49.50	80.75	82.00	70.75
25	45.50	82.50	78.50	68.83	44.50	82.50	78.50	68.50	51.50	82.50	78.50	70.83	48.00	82.50	78.50	69.67
26	47.50	81.75	77.50	68.92	47.50	81.75	77.50	68.92	52.00	81.75	77.50	70.42	48.00	81.75	77.50	69.08
27	46.00	83.25	78.00	69.08	46.00	83.25	78.00	69.08	50.50	83.25	78.00	70.58	49.00	83.25	78.00	70.08
28	47.50	86.50	86.00	73.33	48.00	86.50	86.00	73.50	53.50	86.50	86.00	75.33	51.00	86.50	86.00	74.50
29	47.50	79.25	79.00	68.58	47.50	79.25	79.00	68.58	52.50	79.25	79.00	70.25	49.00	79.25	79.00	69.08
30	46.50	84.50	79.50	70.17	46.50	84.50	79.50	70.17	50.50	84.50	79.50	71.50	48.00	84.50	79.50	70.67
31	46.00	83.25	78.00	69.08	45.50	83.25	78.00	68.92	50.50	83.25	78.00	70.58	47.00	83.25	78.00	69.42
32	45.00	87.50	86.00	72.83	45.00	87.50	86.00	72.83	51.00	87.50	86.00	74.83	48.00	87.50	86.00	73.83
33	47.00	86.50	86.00	73.17	47.00	86.50	86.00	73.17	53.00	86.50	86.00	75.17	50.00	86.50	86.00	74.17
34	48.00	81.00	81.00	70.00	47.00	81.00	81.00	69.67	51.50	81.00	81.00	71.17	48.50	81.00	81.00	70.17
35	46.50	81.25	80.00	69.25	44.50	81.25	80.00	68.58	49.50	81.25	80.00	70.25	47.00	81.25	80.00	69.42
36	45.00	85.25	86.00	72.08	45.00	85.25	86.00	72.08	50.50	85.25	86.00	73.92	48.00	85.25	86.00	73.08
37	47.50	83.75	77.50	69.58	48.00	83.75	77.50	69.75	51.50	83.75	77.50	70.92	49.50	83.75	77.50	70.25

Lampiran 5

Analisis Data Penelitian

Hasil Analisis Deskriptif

A. Aspek Pengetahuan

Statistics					
		K3_sanitasi	Persiapan_pengolahan	PM_Kontinental	PM_Indonesia
N	Valid	37	37	37	37
	Missing	0	0	0	0
Mean		46.1486	45.6486	50.6622	48.3649
Std. Error of Mean		.28663	.28267	.32132	.32803
Median		46.5000	46.0000	51.0000	48.5000
Mode		47.00	46.00	52.00	48.00
Std. Deviation		1.74350	1.71943	1.95453	1.99530
Variance		3.040	2.956	3.820	3.981
Range		8.50	8.50	9.50	9.50
Minimum		39.50	39.50	44.00	41.50
Maximum		48.00	48.00	53.50	51.00
Sum		1707.50	1689.00	1874.50	1789.50

B. Aspek keterampilan

Statistics		
Aspek_Psikomotor		
N	Valid	37
	Missing	0
Mean		80.6486
Std. Error of Mean		.61172
Median		81.0000
Mode		78.00
Std. Deviation		3.72093

Variance	13.845
Range	16.00
Minimum	70.00
Maximum	86.00
Sum	2984.00

C. Aspek sikap

Statistics

Aspek_Afektif

N	Valid	37
	Missing	0
Mean		81.5135
Std. Error of Mean		.62766
Median		81.2500
Mode		80.50
Std. Deviation		3.81788
Variance		14.576
Range		18.75
Minimum		68.75
Maximum		87.50
Sum		3016.00

D. Nilai akhir

Statistics					
		K3_sanitasi	Persiapan_Pengolahan	PM_Kontinental	PM_Indonesia
N	Valid	37	37	37	37
	Missing	0	0	0	0
Mean		69.4368	69.2708	70.9414	70.1759
Std. Error of Mean		.46348	.46043	.47564	.47721
Median		69.5800	69.5000	71.0800	70.2500
Mode		68.92	68.92	71.50	69.42
Std. Deviation		2.81924	2.80066	2.89322	2.90278
Variance		7.948	7.844	8.371	8.426
Range		13.91	14.08	14.41	14.42
Minimum		59.42	59.42	60.92	60.08
Maximum		73.33	73.50	75.33	74.50
Sum		2569.16	2563.02	2624.83	2596.51

Hasil Perhitungan Kategori Setiap Data

No	Variabel	Skor min	Skor max	Mi	Sdi	Interval	Kategori
1.	Aspek Pengetahuan						
	K3 dan sanitasi hygiene	20	56,50	38,25	6,08	$x > 44,33$	Tinggi
						$32,17 \leq x \leq 44,33$	Sedang
						$x < 32,17$	Rendah
	Persiapan pengolahan	20	56	38	6	$x > 44$	Tinggi
						$32 \leq x \leq 44$	Sedang
						$x < 32$	Rendah
	Pengolahan Masakan Kontinental	20	63,5	41,75	7,25	$x > 49$	Tinggi
						$34,5 \leq x \leq 49$	Sedang
						$x < 34,5$	Rendah
	Pengolahan masakan indonesia	20	60,5	40,25	6,75	$x > 47$	Tinggi
						$33,5 \leq x \leq 47$	Sedang
						$x < 33,5$	Rendah
2.	Aspek Keterampilan	40	100	70	10	$x > 80$	Tinggi
						$60 \leq x \leq 80$	Sedang
						$x < 60$	Rendah
3.	Aspek Sikap	40	100	70	10	$x > 80$	Tinggi
						$60 \leq x \leq 80$	Sedang
						$x < 60$	Rendah
4.	Nilai Akhir						
	K3 dan sanitasi hygiene	33,33	85,5	59,42	8,69	$x > 66,11$	Tinggi
						$50,75 \leq x \leq 66,11$	Sedang
						$x < 50,75$	Rendah
	Persiapan pengolahan	33,33	85,33	59,33	8,67	$x > 68$	Tinggi
						$50,67 \leq x \leq 68$	Sedang
						$x < 50,67$	Rendah
	Pengolahan Masakan Kontinental	33,33	87,83	60,58	9,08	$x > 69,67$	Tinggi
						$51,50 \leq x \leq 69,67$	Sedang
						$x < 51,50$	Rendah
	Pengolahan masakan indonesia	33,33	86,83	60,08	8,92	$x > 69$	Tinggi
						$51,17 \leq x \leq 69$	Sedang
						$x < 51,17$	Rendah

Frequency

A. Aspek Pengetahuan

1. Kompetensi Menerapka K3 dan Sanitasi Hygiene

K3_sanitasi_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	35	94.6	94.6	94.6
	Cukup	2	5.4	5.4	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

2. Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

Persiapan_Pengolahan_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	35	94.6	94.6	94.6
	Cukup	2	5.4	5.4	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

3. Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

PM_Kontinental_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	31	83.8	83.8	83.8
	Cukup	6	16.2	16.2	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

4. Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

PM_Indonesia_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	30	81.1	81.1	81.1
	Cukup	7	18.9	18.9	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

B. Aspek Keterampilan

Psikomotor_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	19	51.4	51.4	51.4
	Cukup	18	48.6	48.6	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

C. Aspek Sikap

Afektif_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	31	83.8	83.8	83.8
	Cukup	6	16.2	16.2	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

D. Nilai Akhir

1. Kompetensi Menerapkan K3 dan Sanitasi Hygiene

K3_sanitasi_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	33	89.2	89.2	89.2
	Cukup	4	10.8	10.8	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

2. Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan

Persiapan_pengolahan_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	30	81.1	81.1	81.1
	Cukup	7	18.9	18.9	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

3. Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

PM_Kontinental_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	31	83.8	83.8	83.8
	Cukup	6	16.2	16.2	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

4. Kompetensi Mengolah Makanan Indonesia

PM_Indonesia_2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	31	83.8	83.8	83.8
	Cukup	6	16.2	16.2	100.0
	Total	37	100.0	100.0	

Hasil Kategorisasi

No. Res	K3	KTG	Per. Peng	KTG	PMK	KTG	PMI	KTG
1	68.92	Tinggi	68.92	Tinggi	70.58	Tinggi	69.42	Tinggi
2	69.50	Tinggi	69.50	Tinggi	71.33	Tinggi	70.50	Tinggi
3	68.42	Tinggi	67.92	Cukup	69.42	Cukup	68.42	Cukup
4	68.17	Tinggi	67.83	Cukup	68.83	Cukup	68.67	Cukup
5	69.25	Tinggi	68.92	Tinggi	71.08	Tinggi	70.25	Tinggi
6	68.75	Tinggi	68.92	Tinggi	69.92	Tinggi	69.92	Tinggi
7	68.00	Cukup	68.00	Cukup	69.50	Cukup	69.17	Tinggi
8	68.00	Cukup	67.67	Cukup	69.50	Cukup	69.00	Cukup
9	69.75	Tinggi	69.92	Tinggi	70.92	Tinggi	71.08	Tinggi
10	71.50	Tinggi	71.17	Tinggi	73.50	Tinggi	72.50	Tinggi
11	71.25	Tinggi	70.92	Tinggi	72.92	Tinggi	71.75	Tinggi
12	68.92	Tinggi	68.58	Tinggi	70.92	Tinggi	69.58	Tinggi
13	70.00	Tinggi	69.83	Tinggi	71.50	Tinggi	71.00	Tinggi
14	59.58	Cukup	59.75	Cukup	61.25	Cukup	60.25	Cukup
15	70.92	Tinggi	70.75	Tinggi	72.42	Tinggi	71.92	Tinggi
16	72.83	Tinggi	73.00	Tinggi	74.50	Tinggi	73.67	Tinggi
17	70.33	Tinggi	70.00	Tinggi	71.50	Tinggi	71.33	Tinggi
18	70.25	Tinggi	70.08	Tinggi	71.58	Tinggi	71.42	Tinggi
19	68.17	Tinggi	68.00	Cukup	69.83	Tinggi	68.83	Cukup
20	70.50	Tinggi	70.00	Tinggi	71.50	Tinggi	70.83	Tinggi
21	70.50	Tinggi	70.17	Tinggi	71.33	Tinggi	70.83	Tinggi
22	59.42	Cukup	59.42	Cukup	60.92	Cukup	60.08	Cukup
23	71.25	Tinggi	70.58	Tinggi	72.75	Tinggi	71.92	Tinggi
24	70.08	Tinggi	69.42	Tinggi	71.58	Tinggi	70.75	Tinggi
25	68.83	Tinggi	68.50	Tinggi	70.83	Tinggi	69.67	Tinggi
26	68.92	Tinggi	68.92	Tinggi	70.42	Tinggi	69.08	Tinggi
27	69.08	Tinggi	69.08	Tinggi	70.58	Tinggi	70.08	Tinggi
28	73.33	Tinggi	73.50	Tinggi	75.33	Tinggi	74.50	Tinggi
29	68.58	Tinggi	68.58	Tinggi	70.25	Tinggi	69.08	Tinggi
30	70.17	Tinggi	70.17	Tinggi	71.50	Tinggi	70.67	Tinggi
31	69.08	Tinggi	68.92	Tinggi	70.58	Tinggi	69.42	Tinggi
32	72.83	Tinggi	72.83	Tinggi	74.83	Tinggi	73.83	Tinggi
33	73.17	Tinggi	73.17	Tinggi	75.17	Tinggi	74.17	Tinggi
34	70.00	Tinggi	69.67	Tinggi	71.17	Tinggi	70.17	Tinggi
35	69.25	Tinggi	68.58	Tinggi	70.25	Tinggi	69.42	Tinggi
36	72.08	Tinggi	72.08	Tinggi	73.92	Tinggi	73.08	Tinggi
37	69.58	Tinggi	69.75	Tinggi	70.92	Tinggi	70.25	Tinggi

Lampiran 6

Surat-Surat Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta. 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 1190/H34/PL/2014

15 April 2014

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

1. Gubernur DIY c.q. Ka. Biro Adm. Pembangunan Setda DIY
2. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
3. Bupati/Kabupaten Gunungkidul c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Gunungkidul
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga Provinsi DIY
5. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga Kabupaten Gunungkidul
6. Kepala SMK Negeri 3 Wonosari

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Profil Kemampuan Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Wonosari Dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin) di Hotel, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Rini Oktaviani	10511249002	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 3 Wonosari

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP : 19750428 199903 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan April 2014 s/d Mei 2014.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,
Wakil Dekan I

Soenarto
NIP. 19880630 198601 1 001

Tembusan :
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/REG/377/4/2014

Membaca Surat : WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK Nomor : 1190/H34/PL/2014
Tanggal : 15 APRIL 2014 Perihal : IJIN PENELITIAN/RISET

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Pengunaa Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah;
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : RINI OKTAVIANI NIP/NIK : 10511249002
Alamat : FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Judul : PROFIL KEMAMPUAN SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 3
WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI (PRAKERIN) DI HOTEL
Lokasi : DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
Waktu : 15 APRIL 2014 s/d 15 JULI 2014

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dan Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjapro.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib menaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjapro.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal 15 APRIL 2014

A.n Sekretaris Daerah
Asisten Pembangunan dan Pembangunan
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. BUPATI GUNUNGKIDUL C.Q KPPTSP GUNUNGKIDUL
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN 1 FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL

KANTOR PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU

Alamat : Jl. Brigjen. Katamso No.1 Wonosari Telp. 391942 Kode Pos : 55812

SURAT KETERANGAN / IJIN

Nomor : 268/KPTS/IV/2014

Membaca : Surat dari Setda DIY, Nomor : 070/REG/V/377/4/2014, hal : Izin Penelitian
Mengingat : 1. Keputusan Menteri dalam Negeri Nomor 9 Tahun 1983 tentang Pedoman Pendataan Sumber dan Potensi Daerah;
2. Keputusan Menteri dalam Negeri Nomor 61 Tahun 1983 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pelaksanaan Penelitian dan Pengembangan di lingkungan Departemen Dalam Negeri;
3. Surat Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 38/12/2004 tentang Pemberian Izin Penelitian di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta;

Dijinkan kepada :
Nama : RINI OKTAVIANI NIM : 10511249002
Fakultas/Instansi : Teknik / Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat Instansi : Karangmalang, Yogyakarta
Alamat Rumah : Jl. Anyellir 3 B, karangasem, Depok, Sleman, Yogyakarta
Keperluan : Ijin Penelitian dengan Judul : "PROFIL KEMAMPUAN SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 3 WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI (PRAKERIN) DI HOTEL"
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 3 Wonosari Kab. Gunungkidul
Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
Waktunya : Mulai tanggal : 16/04/2014 sd. 16/07/2014
Dengan ketentuan :

Terlebih dahulu memenuhi/melaporkan diri kepada Pejabat setempat (Camat, Lurah/Kepala Desa, Kepala Instansi) untuk mendapat petunjuk seperlunya.

1. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
2. Wajib memberi laporan hasil penelitiannya kepada Bupati Gunungkidul (cq. BAPPEDA Kab. Gunungkidul).
3. Ijin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah.
4. Surat ijin ini dapat diajukan lagi untuk mendapat perpanjangan bila diperlukan.
5. Surat ijin ini dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan tersebut diatas. Kemudian kepada para Pejabat Pemerintah setempat diharapkan dapat memberikan bantuan seperlunya.

Dikeluarkan di : Wonosari

Pada Tanggal 16 April 2014



Tembusan disampaikan kepada Yth.

1. Bupati Kab. Gunungkidul (Sebagai Laporan);
2. Kepala BAPPEDA Kab. Gunungkidul;
3. Kepala Kantor KESBANGPOL Kab. Gunungkidul;
4. Kepala Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Kab. Gunungkidul;
5. Kepala Sekolah SMK Negeri 3 wonosari Kab. Gunungkidul;
6. Arsip;



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMKN 3 WONOSARI

Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812
Telepon. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438
e.mail: smkn3wno@yahoo.com Website: www.smkn3wonosari-gk.sch.id

SURAT KETERANGAN

NO. 070 / 241

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra. SUSIYANTI, M.Pd.
NIP : 19640219 199003 2 005
Pangkat/Gol : Pembina, IV/a
Jabatan : Kepala Sekolah
Unit Kerja : SMKN 3 Wonosari Gunungkidul

Menerangkan bahwa

Nama : RINI OKTAVIANI
NIM : 10511249002
Fakultas : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan Penelitian dengan judul "PROFIL KEMAMPUAN SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK N 3 WONOSARI DALAM PRAKTIK KERJA INDUSTRI (PRAKERIN) DI HOTEL" pada tanggal 15 April s.d. 7 Juni 2014.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wonosari, 10 Juni 2014

Kepala Sekolah



Dra. SUSIYANTI, M.Pd.

Pembina, IV/a

NIP 19640219 199003 2 005